



「美味しい」 その一言が、わたし達の喜びです。

〒287-0022 Vol.897
千葉県香取市九美上12-151
(農) 佐原農産物供給センター
<http://www.sawara-center.com>

長ねぎの畑に行きました。

お知らせ

天候の影響により予定した品目に変更になる場合がございます。
その場合、応援産地からの品目が入ることがあります。
できるだけ予定している品目を安定生産できるよう努力してまいりますので
どうぞ御理解の程、宜しくお願いたします。



佐原センター生産者一同

これから夏に向けて沢山食べる事になる長ねぎの畑に行ってきました。
暑くなるにつれ、ご飯が食べたくない時は必ず冷たい麺類がほしくなります。

佐原センターの長ねぎは、千葉県の銚子寄りにある東庄町という地域で主に栽培しています。
長ねぎは、過湿に弱いので排水の良い畑で作った方が真っ白できれいな肌質のねぎになる
んです。水はけのよい畑が多い地域を主に作付をしています。

長ねぎの栽培は、種まきをして苗木を作ります。
(最近では、この手間を省く為種苗屋さんへお願いしている人も多くなりました。)
この苗を株間5cm位空けて畑に植え付けますが、ここからが長ねぎ栽培の大変な時期に入
るんです。“管理作業”という分野です。

最初は植え溝を埋めるように土を寄せ、この土寄せ
ごとに追肥をします。

この土寄せという作業を2~3回行うのですが、この
土寄せをして白い部分を作って育てていきます。
収穫前までに緑色の葉の付け根まで土寄せをして
いくと、こんな風に緑の葉が長くなって、おいしそ
うな長ねぎに成長します。→
種蒔きから計算すると、約8か月間も栽培期間がか
かるんです。ヽ(^o^)/



~5月2回岩槻BOX~

- ①大根1/2カット
- ②小松菜
- ③かぶ
- ④リーフレタス
- ⑤サラダ玉ねぎ
- ⑥しめじ(ひらたけ)
- ⑦きゅうり(サンドファーム旭・千葉県)*
- ⑧じゃがいも(産地名は商品に記載します。
ご確認ください。)*

* 商品案内表示外産地からのお届けです。ご利用頂けない
場合は各お問い合わせ窓口までお問い合わせください。

5月4回の予定メニュー

- | | | | |
|-------|-----------|-------|-------|
| サラダ菜 | 小松菜 | 人参 | きゅうり |
| じゃがいも | ねぎ | 大根 | チンゲン菜 |
| かぶ | しめじ(ひらたけ) | ほうれん草 | |
| 葉ねぎ | ごぼう | | |

※ 予定品目の中から8品をお届けします。
大根は必ずお届けします。

パルシステムのホームページで、お届け日の前日夕方(*18時前後)に、お届け品目の更新をしています。

<http://www.pal-system.co.jp/syohin/greenbox/tokyo/>

又は、「パルシステム、グリーンボックス、セット品目予定表」で検索してください。是非、ご利用ください。

* 品質、作業状況で時間は前後します。



農め〜くらぶの
レシピです。



一週間を佐原の野菜ですごそう!

今週の産地献立!

人と土。
それが私たちの
活動の柱です。



農め〜くらぶ

春の旬野菜“ふき”の収穫が始まりました。ふきの簡単下処理です。

1. 良く水洗いして鍋に入る長さに切りまな板に並べて塩を多めにふり両手で転がしながらまな板にこすり付ける。
2. 塩をつけたままのふきをたっぷりの熱湯で2〜3分茹でます。
3. すぐに冷水に取って冷まし、皮をむく。

農め〜くらぶの活動の様子をFacebookにアップしています。

是非ご覧いただき、『いいね!』して下さい。広報担当 朝日・飯田・古川

【素材・分量 4人分】

じゃが芋・・・中玉4個 人参・・・200g サラダ油・・・大さじ2

《たれ》

砂糖、しょう油・・・各大さじ4 酒・みりん・・・各大さじ2

水・・・大さじ8 だし・・・小さじ1



じゃが芋 きんぴら



【作り方】

- ①じゃが芋と人参は1.5cm位の短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ①をよく炒める。
- ③タレを良く混ぜ②に入れ、蓋をして10分中火で煮る。

【素材・分量 2人分】

鶏もも肉・・・1枚 小松菜・・・1/2把 椎茸・・・2枚 สปาゲティ・・・150g

しょう油・・・大さじ1 塩・・・適量 サラダ油・・・少々 きざみのり・・・適量

《ソース》

しょう油・・・大さじ2 白刻みゴマ・・・大さじ2 サラダ油・・・大さじ1/2

ごま油・・・大さじ1/2



【作り方】

- ①鶏もも肉は薄くそぎ切りにしてしょう油を絡める。
- ②小松菜は根元を落とし長さ3〜4cmに切る。椎茸は薄切りにする。
- ③大きめの鍋にたっぷりの湯をわかし、塩(湯2ℓに対して大さじ1)、サラダ油を加え、สปาゲティを茹でる。表示時間を目安に、茹で上がる2分前に鶏肉、1分前に小松菜、椎茸を加えて一緒に茹でる。
- ④ボウルにソースの材料を合わせる。
- ⑤茹で上がった材料を十分に水気を切り、ソースの入ったボウルに入れ絡める。
- ⑥器に盛り付けきざみのりを飾る。

小松菜の簡単 和風パスタ



野菜レシピは、グリーンボックスの量目と必ずしも同じ分量ではありません。人数にあった分量に代えてからお使い頂くことをあらかじめご了承下さい。

【組合員の声】

生協名

購入日

農事組合法人
佐原農産物供給センター



このカードを地区担当者にお渡し下さい。