

わかばだより

2015 6月



ファームだより

イチゴ、いいものがたくさん採れました。イチゴの収穫にはとても気をつかいます。重ねていたりすると、すぐに当たっている所が傷んできます。防腐剤を使っていないので、スーパーには出荷せずに、収穫してくれたスタッフのBさんがたくさんの身内の方に販売してくれました。苗つけから栽培、収穫、販売までほんとうにありがとうございます。m()m



ソラマメ、えんどう豆、ツタンカーメン、さやえんどう。色んな豆が植えられていて、慣れないと、何がなんだかかわらなくなってしまいます。一つ一つ手摘みの作業、暑い中みなさんお疲れ様でした！

収穫まで3年がかかるというアスパラガス、今年初めて収穫ができました。スーパーで見えるものは長くても20cm位ですが、こんな風に天に向かって伸び伸びと生えているんですよ。太いもの、細いもの色々です。



豆ご飯作り

5月18日、豆ごはん味噌汁作りをしました。料理作りに何度も参加してくれている方で手際のよい方が、慣れずにドキドキ参加してくれているであろう方にアドバイスをしてくれたりと、楽しく料理しました。畑で頂きました！



時々思うこと

N

僕はFSに行く時に毎回近鉄長野線に乗ります。その時複線なら便利なのになと思います。複線だと電車の本数が増えて時間も短縮されます。尚、複線とは古市行の路線と河内長野行の路線がそれぞれ1本ずつあることです。

あと、富田林西口駅は富田林南口の方がしっくりくると思います(笑)



次回 そば打ち 6月 21日(日) 10:30 ~
会費 100円 場所 山中田平屋 (エプロン・三角巾)