

6月前半収穫予定の野菜&果物 ◎=おすすめ地場野菜です *表示価格は税抜価格です

(主な地場野菜は検出限界値1.8Bg/kgで放射線検査をし、不検出です)

葉物・茎物・果菜類 (新潟産野菜は2Bg/kgで放射線検査、不検出です)

栽培中化学合成農薬・化学肥料など不使用の葉物・茎物・果菜類

野菜名	産地	生産者名	価格	注文数	野菜名	産地	生産者名	価格	注文数
◎ 露地キュウリ	鎌倉	大平さん	1袋 ¥210		◎ スッキーニー	三浦	長嶋さん他	1本 ¥240~	
◎ インゲン	鎌倉	大平さん	1袋 ¥240		◎ ミニトマト	栄区	矢島さん他	1袋 ¥300~	
◎ 露地ニラ	鎌倉	大平さん	1袋 ¥190		◎ オカヒジキ	栄区	矢島さん	1袋 ¥210	
◎ ナス	鎌倉	大平さん他	1袋 ¥190~		ほうれん草	長野	進藤さん	1袋 ¥260	
◎ 小松菜	戸塚	岡本さん	1束 ¥240		ブロッコリー	新潟	田中さん他	1かぶ ¥380~	
◎ トマト・ハウス	三浦	長嶋さん	100g ¥100		レタス	奈良	柄窪さん他	1個 ¥290~	
◎ 枝豆	三浦	長嶋さん	1袋 ¥650		ニラ	高知	弥生さん	1袋 ¥220	
◎ モロヘイヤ	栄区	矢島さん	1袋 ¥210		アスパラ	新潟	富井さん他	1束 ¥360~	
殺虫1回(キャベツは放射線検査0.8Bg/kgで検査、不検出です)					キャベツ	千葉	和合園	1個 ¥290	
殺虫1回・殺菌2回					南瓜	長崎	久間さん他	1/4 ¥190~	
殺虫3回・殺菌1回					ピーマン	宮崎	宮崎有機	1袋 ¥260	

土物野菜

栽培中農薬・化学肥料など不使用の土物野菜(大和芋・長芋は放射線検査2Bg/kgで不検出)

◎ 長葱	鎌倉	大平さん	1束 ¥250		◎ ごぼう	宮崎	橋満さん他	1袋 ¥320	
◎ かぶ	鎌倉	大平さん	1束 ¥240		◎ 長芋	青森	乳井さん	1袋 ¥490	
◎ 大根	鎌倉	大平さん	1本 ¥240		◎ 大和芋	群馬	町田さん	1袋 ¥340	
◎ 新じゃが芋	戸塚	岡本さん他	1kg ¥350		◎ 新玉葱	長崎	城谷さん他	1kg ¥390	
◎ 春人参	熊本	大竹さん	1袋 ¥250						

きのこ・香辛野菜類(新潟産・長野産作物は放射線検査4Bg/kgで不検出)

栽培中農薬・化学肥料など不使用

◎ ぶなシメジ	奈良	山本さん	1pac ¥240		◎ 舞茸	新潟	中山さん他	1pac ¥280~	
◎ 生椎茸	奈良	車谷さん	1袋 ¥380		◎ 根生姜	高知	茨木さん	100g ¥250	
◎ プチエリンギ	長野	山崎さん他	1pac ¥250		◎ もやし	長野	サラダコスモ	1袋 ¥95	
◎ えのき	新潟	阿部さん	1袋 ¥220		◎ 新にんにく	福岡	松尾さん他	100g ¥360~	

果物

栽培中農薬・化学肥料など不使用の果物

◎ バナナ	エクアドル	MDDグループ	1kg ¥525		◎ 甘夏	愛媛	宇都宮さん	1kg ¥400	
◎ ひょう柑	愛媛	斉藤さん	1kg ¥800		◎ パッションフルーツ	沖縄	野原さん	1個 ¥350	
◎ びわ	和歌山	下津グループ	1pac ¥620		◎ オレンジ	カリフォルニア	八塚さん	1袋 ¥520	

殺虫0回~3回・殺菌0回~3回 (有機許容農薬を含みます)

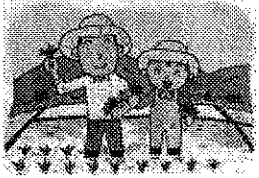
◎ メロン各種	長崎	小田原さん他	1個 ¥940~		◎ 河内晩柑	愛媛	猪野さん他	1kg ¥600	
◎ パイナップル	沖縄	平安名さん	1個 ¥590~		◎ スイカ各種	千葉	山武グループ	1玉 ¥1360~	

電話番号

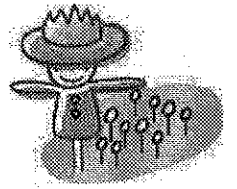
様

ご住所

オーガニックマーケットよこい TEL0467-38-1337 FAX0120-4513-55



畑の便り



夏日から一転雪の便り、畑の野菜もビックリの天気の移り変わりの激しさですね。農業にとっては恵みの雨、梅雨の季節がやって参りました。今年は文字通り恵みの雨の梅雨となることを期待したいですね。

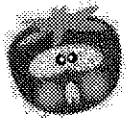


さて、地場野菜も静かに夏野菜の収穫が始まりました。まずは一番手に早生の枝豆の収穫が始まりました。枝豆は早生が一番おいしい…という声が多く、毎年人気の枝豆です。農薬・化学肥料を使わない栽培ですと気温の上昇と共に虫さんや病気の発生が多く、見た目も悪くなります。今収穫時季の早生種は虫さんや病気による影響が少なく、見た目も「おっ、無農薬でもこんなにきれいにできるの…」と、色も鮮やか、見た目も驚くほどグットです！（アッと驚くため五郎～というギャクを入れたい所）生産者の長嶋さん曰く、「枝豆は茹でてしばらく置いてから食べると一段と美味しい」との事です。アツアツの茹でたても良いけどなあ～、是非お試しを…！

暑い日が続きますが、露地トマトはもう少しご辛抱いただき、長嶋さんのハウストマトの収穫も始まりました。ハウストマトは土壌消毒、農薬散布が問題になりますが、なかなか表に出てきにくい【ホルモン処理】の問題があります。



ホルモン処理をしないとトマトが変形や空洞になりやすく、特にハウストマトはホルモン処理が一般的になっています。一応農薬の一種になっているのですが、殺虫や殺菌処理とちょっと趣が違う処理法で、微妙な問題も含んでいますが…



BUT 皆の衆、ご安心下さい。長嶋さんはホルモン処理をせず蜜蜂交配でトマトを栽培しています。もちのろん、他の農薬や化学肥料も使っていません。深みのある美味しい～トマト、是非お試しを！

