

8月後半収穫予定の野菜&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で放射能検査をし、不検出です)

葉物・茎物・果菜類

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	予定価格	注文数	野菜名	産地	生産者名	予定価格	注文数
◎ きゅうり	鎌倉	大平さん他	1袋¥250		◎ 葉生姜	鎌倉	大平さん	1袋 ¥ 240	
◎ ピーマン	鎌倉	大平さん	1袋¥220		◎ とうがん	栄区	矢島さん	1個 ¥ 260	
◎ ミニトマト	鎌倉	大平さん他	1pac ¥ 280~		◎ オクラ	戸塚	岡本さん	1袋 ¥ 240~	
◎ トマト	栄区	矢島さん他	100g ¥ 100~		◎ 茶豆	山形	渡辺さん	1袋 ¥ 550	
◎ シシトウ	鎌倉	大平さん	1袋 ¥ 220		アスパラ	香川	植村さん他	1袋 ¥ 340~	
◎ ナス	栄区	大平さん	1袋 ¥ 240		ニラ	高知	安倍さん他	1袋 ¥ 220~	
◎ モロヘイヤ	鎌倉	大平さん	1袋 ¥ 220		かぼちゃ1/4	長崎	久間さん他	1/4 ¥ 200~	
◎ 空芯菜	栄区	矢島さん他	1袋 ¥ 240		みょうが	奈良	中井さん他	1袋 ¥ 260	
◎ ゴーヤ	栄区	矢島さん他	1袋 ¥ 240						

殺虫・殺菌各1~2回(キャベツは検出限界値1Bg/kgで放射能検査をし不検出です)

キャベツ	群馬	野菜くらぶ	1個 ¥ 300		ブロッコリー	北海道	佐々木さん他	1個 ¥ 360	
小松菜	奈良	中野さん他	1袋 ¥ 240~						

土物野菜

栽培中農薬・化学肥料など不使用の土物野菜(長芋・大和芋・大根は放射能検査1.5Bg/kgで不検出)

◎ 長葱	鎌倉	大平さん他	1束 ¥ 250		長芋	青森	乳井さん	1袋 ¥ 490	
◎ 玉葱	鎌倉	大平さん他	1kg ¥ 350		泥大和芋	群馬	町田さん	1袋 ¥ 320	
◎ じゃが芋(トウヤ)	栄区	矢島さん他	1kg ¥ 350		ごぼう	鹿児島	淵田さん他	1袋 ¥ 320	
さつま芋	宮崎	朝広さん	100g ¥ 65		人参	愛媛	高瀬さん他	1袋 ¥ 280	
		殺虫1回			大根	奈良	檜垣さん他	1本 ¥ 280~	

きのこ・香辛野菜類(新潟産・長野産作物は放射能検査・検出限界値4Bg/kgで不検出です)

栽培中農薬・化学肥料など不使用

ぶなシメジ	奈良	山本さん他	1pac ¥ 250~		根生姜	高知	茨木さん他	100g ¥ 250	
生椎茸	奈良	車谷さん他	1袋 ¥ 380		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		にんにく	沖縄	真南の風他	100g ¥ 360~	
舞茸	新潟	中山さん他	1袋 ¥ 290		生なめこ	奈良	十津川きのこ組合	1袋 ¥ 200	
ブロッコリースプラウト	岐阜	サラダコスモ	1袋 ¥ 155						

果物

栽培中農薬・化学肥料など不使用の果物(小坂さん・松浦さんの作物は放射能検査・検出限界値2Bg/kgで不検出です)

バナナ	エクアドル	MDDグループ	1kg ¥ 550		桃・各種	長野	小坂さん	1個 ¥ 450~	
プラム各種	長野	小坂さん	1箱 ¥ 750		◎ ブルーベリー	秦野	松浦さん	1pac ¥ 450	

殺虫・殺菌各2回

りんご各種	長野	小坂さん	1個 ¥ 230~		梨各種	長野	小坂さん他	1個 ¥ 230~	
		有機許容農薬2回			小玉スイカ	新潟	飯塚さん	1個 ¥ 1.100~	

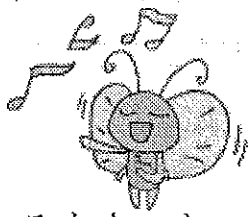
お名前

電話番号

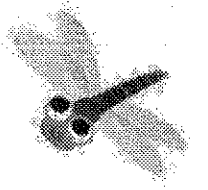
様

ご住所

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

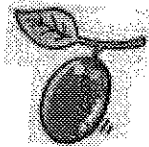


畑の便り



みなさん、今月の23日は二十四節気の処暑です。暑さも峠を越し、朝・夕は涼しくなりホッとすると感じられます…なるはず…という希望的観測ではありますが、強烈な無比、情け無用の暑さから解放されることを願って、秋～を待ちましょう♪

暑さが一段落すれば自然と食欲もわいてきますね♪食欲の秋、食欲をそそる食べ物がたくさん獲れはじめましたよ～♪まずは絶対に食べていただきたいのが小坂さんの生プルーン。毎年の事ですがこれは絶品としか言いようのない果物です。甘さと適度な酸味が交り絶妙な味の調和。



毎年の事なのですが、鳥やクマなどの野生動物がこぞって食べに来るので人間様の分が残っているか…ドキドキ・ハラハラしますが、野生動物も情けがあるのか、毎年何とかおこぼれを頂戴しています。1～2週間位で終わってしまいます場合が多いので食べられるときは天の恵みに感謝してたくさん食べましょう♪



桃は終了まじかで微妙な時季ですが、この時季の桃はあま～く、味もゴク後を引く美味しさで皆さんを誘います。あま～い誘惑に乗って季節の最後の味を楽しむのも人生の大きな喜びですよ～♪



小坂さんのりんごの収穫が始まりました。夏の終りのりんごはやはり「サンサ」ですね。少し硬めのシャリとした酸味も効いた味わいが何とも言えません。秋も深まると甘いりんごの収穫も始まりますが、夏の終り、去りゆく夏の別れを告げるほんのり甘酸っぱいサンサはたまりませ～ん♪



果物の紹介ばかりでしたが、晩夏・初秋といえばさつま芋ですね！食物繊維豊富で女性に大人気のさつま芋も収穫が始まりましたよ～、早く食べなくっちゃ♪

