

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

(主な地場野菜・果物、放射能検査指定区域の野菜は放射能検査検出限界値1~5Bg/kgで不検出です)

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
◎	小松菜	戸塚	岡本さん	1袋¥220~		◎	枝豆(5日頃から)	三浦	長嶋さん	1袋¥660	
◎	サニーレタス	鎌倉	大平さん	1袋¥240			レタス	奈良	檜垣さん他	1玉¥310~	
◎	いんげん	鎌倉	大平さん他	1袋¥260			ほうれん草	奈良	谷さん他	1束¥280~	
◎	キュウリ	鎌倉	大平さん	1袋¥210			アスパラ	新潟	南雲さん他	1束¥360~	
◎	なす	鎌倉	大平さん他	1袋¥210~			トマト	熊本	澤田さん他	100g¥150~	
◎	ズッキーニ	鎌倉	大平さん他	1本¥240~			にら	高知	弥生ファーム	1束¥195~	
◎	ミニトマト	栄区	矢島さん他	1袋¥340~							
	殺虫3回・殺菌2回						春キャベツ	三浦	黒崎有機	1玉¥340	
	殺菌1回						ブロッコリー	新潟	田中さん	1カブ¥330	
	殺虫3回・殺菌1回						ピーマン	宮崎	長友さん他	1袋¥230~	
	殺虫2回						南瓜	沖縄	徳村さん他	1/4¥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・大和芋は検出限界値1.5~5Bg/kgで放射能検査、不検出)

◎	玉ねぎ	鎌倉	大平さん	1kg¥350			じゃが芋	長崎	松尾さん他	1kg¥390	
	大根	千葉	自然農法研究会他	1本¥290			泥大和芋	群馬	町田さん	1袋¥300~	
	かぶ	奈良	田中さん他	1袋¥280~			ごぼう	熊本	大矢野有機他	1袋¥340~	
	春人参	長崎	堀さん他	1kg¥280			長芋	岩手	みちのく有機	1袋¥570	

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1~4Bg/kgで不検出です)

栽培中農薬・化学肥料不使用

	舞茸	新潟	中山さん他	1袋¥260~			もやし	長野	サラダコスモ	1袋¥98	
	生椎茸	北海道	道産子の会他	1袋¥380			ブロッコリースプラウト	岐阜	サラダコスモ	1袋¥155	
	えのき	新潟	阿部さん	1袋¥220			新にんにく	沖縄	里見さん	100g¥450	
	十津川なめこ	奈良	十津川組合	1袋¥200			ブラウンマッシュルーム	千葉	芳源ファーム	1pac¥240	
	ぶなシメジ	新潟	片山さん	1pac¥250~			エリンギ	鳥取	北村さん他	1Pac¥230	
	生姜	高知	村上さん他	1袋¥260							

果物

栽培中農薬・化学肥料不使用の果物

	甘夏みかん	熊本	大澤さん他	1kg¥500			ひょう柑	愛媛	宇都宮さん他	1kg¥760	
	バナナ	ペルー	MDDグループ	1kg¥600			レモン	愛媛	赤坂さん他	100g¥100~	
	河内晩柑	愛媛	森本さん他	1kg¥650							
	殺虫1回・殺菌2回						メロン	長崎	林田さん他	1玉¥800~	

お名前

電話番号

様

ご住所



# 畑の便り



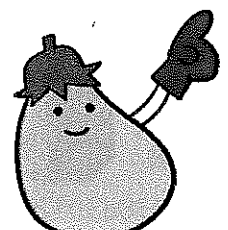
二十四節気の小満も過ぎ、暦の上では初夏…のはずですが、盛夏は少しオーバーかもしれませんが、真夏という感じの今日この頃、皆々様、お変わりありませんか〜？！  
これから梅雨を迎える季節でもあります。体調管理にはご注意くださいね〜♪

夏といえば「枝豆」…お待ちどうさまです。三浦の長嶋さんより早生の枝豆の収穫が始まりました。夏の真っ盛り、盛夏に食べる枝豆は格別のものがありますが、この時季に収穫する早生種の枝豆も絶品です。玄人筋…(あっちの筋ではありませんよ・念の為)の間では「枝豆は早生種が一番美味しい」ともっぱらの噂になっています。中生・晩生の枝豆もそりゃとっても美味しいく、甲乙つけがたいですが、好みの問題ですかね…初夏の味、枝豆をお楽しみください。



端境期でした地場野菜も豆類の後も徐々にいろいろな野菜の収穫が始まりました。大平さんの畑から露地のキュウリの収穫が始まりました。今や一年中お目にかかれ、トマトと並び旬の無い野菜の代表的野菜となりましたが、やっぱりキュウリは露地でしよう！お陽さまを浴び、元気に育ったキュウリはハウス栽培とは一味も二味も違う味わいです。ところでキュウリは90%以上が水分で栄養価が低い！と言われていいますが、何の・何の、世界一カロリーが低い野菜といわれ結構色々と役に立っています。

よもやま話ですが、江戸時代の武士はキュウリを食べなかったってうそ・本当…？一説によりますときゅうりの切り口が葵のご門に似ているので、恐れ多く、お侍さんたちは口にしなかったらしい…控えおろう…この野菜を何と心得る、恐れ多くも葵の御門のキュウリであるぞ…なんちゃって…



ズッキーニ・ナスなどもボチボチと取れ始めましたよ〜