



〈白菜の収穫が始まりました〉
白菜、大根、ネギ…と、あったかお鍋がおいしい季節になりました。寒さに当たった野菜の美味しさは、この季節だけの限定品です。

2023.12

はたけは
ひろいな
おおきいな

標高500mの山のてっぺん、世羅高原の畑から、畑の風と、採れたての野菜のある毎日をお届けします。農薬、化学肥料を使わずに育てました。



〈紅肌一本太ネギ〉
昨シーズンから少しずつ作ってまいります。鶏肉と一緒に焼き鳥にしたら、ちょっと焦げ目のついたネギがおいしかったです！



〈紅化粧と、辛味大根からいね赤〉
からいね赤は、大根おろしにして酢をかけると、パッと色が鮮やかになります。葉は、さっとゆでて小さく切って炒め煮に。梅干しとかつお節で味付けすると、梅の酸味で色がきれいになります。

お世話になったあの人へ
冬の野菜セット
3000円
(送料込み)

白菜、大根、ネギ、大浦太ゴボウ、カブ、ハウレン草、水菜など、8種類ほどの野菜が入ります。

※内容は収穫時期によって変わることがあります。

※少量のセットをご希望の場合はお問い合わせください。

あっという間に冬の寒さになりました

季節外れの暖気が入ってきた11月初めから、11月中旬に向かって気温が急降下。あっという間に冬の寒さになりました。11月18日には、すぐ溶けてしまいましたが、初雪が降りました。

夏の名残、畑に残っていた最後のししピーを、香草パン粉をまぶしてししピーのアモリカーティにしてみました。いつもは、炒めてしょうゆをシュッとかけてかつお節をまぶすのが定番のししピーが、ごちそうに大変身！ CASALINGAのシェフに教わりました。いち押しししピーがひとつ、ふえました。

今年も一年間、お世話になりました。
新しい年もどうぞよろしく願いいたします。

—12月29日から1月4日まで、野菜の出荷をお休みします—

◇野菜セットのお休み・変更などは、一週間前までにお知らせください。
◇年始のご挨拶は、フェイスブック、ホームページにてさせていただきますので、年賀状は失礼させていただきます。

〈12月の野菜〉

露地の畑

白菜、キャベツ、大浦太ゴボウ、ネギ、紅化粧、辛味大根、辛味大根(赤)、パースニップなどが収穫中。
冬瓜、サトイモは、保存しているものを出荷しています。
まもなく縮緬キャベツの収穫が始まります。

ハウスの中

小カブ、コマツナ、水菜、ハウレン草、わさび菜、リアスからし菜、赤リアスからし菜、人参間引き菜などが収穫中です。
ミニ大根などの収穫が始まる予定です。