

岩木山虹農園便り31号

TEL Email 文責

発行元 弘前市葛原字大柳 090 · 3757 · 8174 oiwaki2021@outlook.jp 前田

岩木山虹農園

九月の中旬にはいっても暑い日が続いていますが、時を知る秋の草花や 季節通りに成長しています。稲刈りは例年よりかなり早いとのこ 昨年と全く同じ日に開花しました。稲

枝豆とし

香りは

ありませんがミルキーな味わいです。 えんれ ても味わってみてください。 ただくとなお美味しいです。 い自然栽培の梨です。冷やしてい お味噌用の大豆ですが、 い豆枝豆(自家採種十三年目)

۴° ッコロシシトウ(自家採種三年目)

てきました。 雨が降ったせいか辛みが少し薄れ

刈りは十月二十日前後でしょう。稲も秋の八種目に入れてほしい・・・。

萩の花

尾花葛花

撫子の花

およびおり 指折り

かきかずふれば かき数ふれば

ななくさのはな

七種の花

また藤袴

朝顔の花

(はぎのはな おばなくずはな なでしこのはな

おみなえし 女郎花

またふじばかま あさがおのはな)

山上憶良(万葉集より)

秋の野に

咲きたる花を さきたるはなを

(あきののに

野菜は、

でもうちの稲はどの品種も、

アロイトマト(自家採種十年目) マト (混在しています)

アミーゴトマト(自家採種三年目)

これもわずかですが夏の名残に。

ことができなかったためです。 今年は大量に仕込み 予定の量を仕込む 令和四年の大雨に 貴重 お塩を使うのではないでしょうか。 |天日塩 次回も枝豆が登場します。 一回配達に続き再びお塩を配達し

かなり

あ

みを感じさせる味になったので蔵出し

しました。毎年冬に出していたお味噌

ます。

なお味噌です。

ていたお味噌でしたが、夏の熟成で丸

春先にまだ塩が立っている感じがし

よる不作のため、

玄米味噌

(500グラム)

の

長期の日照り、

味噌蔵

がさびしいのは、

令 和

三年

P

ですが、お客様のご要望が多いので早

めに配達します。

仕込みは令和四年一月二十二

日

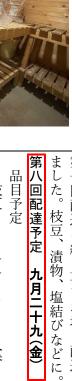
大豆

えんれい豆

天日

塩

味噌用山吹菌 アキタコマチ玄米



九月二十九(金)

品目予定

枝豆 シシトウ

噌

・こまつな

・りんご(紅玉)

※味がのったら配達します。

その他

(長十郎梨)

わたしの贅沢ごはん

し糖度も低いのですが、みずみず

・・・・・感動、幸せです。 くためか、炊き立てのご飯と味噌汁は お腹が空っぽになって飢餓状態に近づ 者は朝ごはんを食べず、 楽しんでいらっしゃると思います。筆 に作業を始め、お昼にご飯を炊きます。 夜は冷めたご飯をいただきます。 みなさんも日々の食事を工夫され 夜明けととも

のです。左は夜ごはんの例ですが、 なりの汗をかくためか、塩分も有難い 必ず塩結びにして食べます。一日でか めるとお米の旨味が増してくるので、 晩同じメニューです。 毎

①ササシグレ七分づき(クズ米) ③野菜か漬物 ②味噌汁(具は茄子と油揚げ) 塩むずび(海苔まき) 0

ズ 米 うのがあるとお酒がほしくなります。 0) りは妻お得意の料理で、 味は変わり 毎日食べるお米は商品にならないク 以上が定番です。 (青米) ですが、 きびなごの田づく 粒は小さいもの たまにこうい



よう

令和五年九月十 . 四 日