

# 種々

小雪の候、いかがお過ごしでしょうか。

今回は年間十二回の配達以外の「追加の配達」です。今年六月中旬から七月末までの雨不足と高温もあり、夏野菜を十分に配達できませんでした。このことは申し訳なく思っております。そこで、まだ少し残っている秋冬野菜を補充いたします。楽しんでもらえたらと思います。最終回は十二月末になります。

岩木山虹農園便り号外  
発行元 岩木山虹農園  
弘前市葛原字大柳 171-1  
TEL 090・3757・8174  
Email oiwaki2021@outlook.jp  
文責 前田 尚人



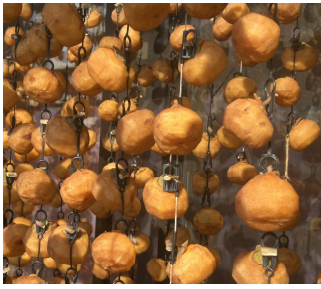
## 追加の配達

### 平核無柿(ひらたねなしがき)

少し渋が残っていますが、ウキスキで渋抜きした柿です。これと同じ柿を干し柿用に吊るしております。こちらは十二月末に配達します。

近年果物の価格が高騰しています。柿は過去五年間で25%前後上昇しています。

自分が消費者でし  
たらなか  
なかな  
出にくい  
価格か  
と思いま  
す。



干し柿は12月末に配達

## 大蔵大根

この時期の大根は特に、熱を通すととても甘くなります。おでん等に最適です。

### のらぼう菜

茎が硬いので湯通ししてからソテーすると食べやすくなります。

### 黒田五寸人参

人参の醤油漬け、キャロットラペは人参の香りと触

感を生か

す。例で



醤油漬け



キャロットラペ

## 菊芋

どうやって食べたらいいいのかわからない方もいらつしやると思いますが、レストランでは菊芋チップスとして出されています。きんぴら、味噌汁の具、酢漬けにも活用できます。

血糖値の上昇を抑制したり腸内環境の改善にも効果があります。



菊芋チップス

## 聖護院蕪(葉付き)

千枚漬け用として人気のある京野菜の蕪です。薄くスライスして酢や砂糖、醤油、塩等で塩梅よく漬けるで一週間ほどで食べられます。



かぶの葉炒め



千枚漬け

## みやま小かぶ(茎付き)

今年はいきれいな丸かぶになりました。甘みがあるかぶです。茎もご活用ください。

第十二回配達予定 十二月二十六日(金)

予定品目

玄米餅 干し柿

## 日本の米・野菜、輸入作物に使用される農薬

「グリホサート」という名を聞いたことがあるでしょうか。これは「ラウンドアップ」という除草剤の成分です。このグリホサートは二〇一五年に、WHO(世界保健機関)の専門家機関が「発がんのおそれあり」と評価されて以来、ヨーロッパの各国やアメリカ、カナダの州や自治体が禁止するようになりまし。日本では規制がなく、業務スーパー等でも積上げられています。日本が輸入する小麦にも混入されているとのことです。

「ネオニコチノイド」系の農薬(殺虫剤)は、作物の表面ではなく植物の細胞に長く浸透し虫の神経を破壊する毒性があります。子どもを中心に脳細胞への影響から各種障害や自閉的傾向、生殖不能等に関係があるとされています。EUでは全面規制されているのはじめ、世界中で規制をかける動きがある中で、日本は規制なしです。その他有機リン系農薬も規制なしです。少ない回数で長い効力をもつので「減農薬栽培」にも活用されています。

今年もミツバチが本当に少なかつた。アブやハエも受粉を応援してくれますが、ミツバチの羽音がうるさいほどであった五年前とは違います。豊かな森林と水と土を持つ日本。それが損なわれることを心配しています。若い方々を中心に自然栽培を始める方が増えているのは希望です。