

## 安心や幸せを追求する時代へ

この度の東日本大震災で影響を受けた皆様にお見舞い申し上げると共に亡くなられた方に心よりお悔やみ申し上げます。今回の地震から皆様色々な事を感じられたことと思います。私が感じた事は、これまでは何にもまして便利さを追求する時代であったのが、これからは安心や幸せを追求する時代へと価値観が変わるのではないか？ということです。私は食を通じてお客様の安心や幸せに貢献したい、と思います。もし食料不足の時代になったとしても、お客様の野菜と食料はなんとかして調達していこう、と思います。最近、信頼できる農家とのネットワークができてつあります。今後、そういった農家さんの作ったお米や加工品などについても紹介していきたいと思います。



## ビニールハウスでの収穫始まりました。

この時期は冬野菜がなくなってしまいます。去年は出荷できそうなものを求めて、畑や山を捜し歩いたのですが、今年は力強い味方！「ビニールハウス君」がいます。暖房はないですが、夜の冷え込みを抑え、日中の温度を上げるので生育が違います。2月初めに種を播いた野菜が徐々に収穫時期を迎えています。小松菜、葉大根、ベビーリーフなど、葉が柔らかいですが、虫食いが少なく、きれいです。これはハウス？露地？と想像しながら食べていただくのも、面白いかと思います。



## アヤゴンのひとりごと



つい先週まで雪が降っていた、この三欠にも、ようやく春らしい気配が訪れましたへ(^o^)/ 春と言えば…私が連想するのは「出発」。何やら、新しいことを始めたくて、動き回りたい、ウズウズしてしまうのです。←畑の虫たちと同じですね…。うちの2番目の娘(菜々子)は、この4月から小学生！入学式を今か今か、と楽しみにしている様子。そんな娘に負けじと、私も4月から小学校の先生！こちらも初出勤を今か今か、と楽しみにしているのです(^\_^)

## 今月のレシピ



菜の花のオイル煮 (それぞれの野菜の良さがじんわりと出てきます。)

菜の花、にんにく、塩、オリーブオイル

- ① 菜の花は大きさをそろえて切り、冷水にさらしてシャキッとさせる。
- ② 鍋ににんにく、菜の花、塩、オリーブオイルを回し入れ、蓋をして弱火。
- ③ くたつとしてきたら、できあがり。

〒729-4305

三次市三良坂町長田 532-5

tel/fax: 050-5524-7744

携帯 : 090-6409-4990

もぐもぐ農園

浜井陽一

[mogumogu@pl.pionet.ne.jp](mailto:mogumogu@pl.pionet.ne.jp)

[mogumogu-farm@ezweb.ne.jp](mailto:mogumogu-farm@ezweb.ne.jp)

無農薬栽培

