



## 今年の夏

今年の夏は、7月までは晴天続きだったのに、8月に入ったら雨が続き、台風や集中豪雨により各地が災害に見舞われました。中でも8/20に広島市では土砂崩れで70名以上がなくなってしまう、という大災害が起きてしまいました。広島ということで、もぐもぐ農園を心配してくださったお客様も多いと思いますが、私達の住む三次市は雷で停電はありましたが、雨量はそれほどでもなく、おかげさまで無事でした。私の母と姉家族が広島市の被災地近くの地域に住んでおり、心配しましたが、こちらも幸い被害はありませんでした。ですが、知り合いの方で被害にあわれた方はいらっしゃって、胸が痛みます。

農園周辺で8月を振り返ると、8/6には川が増水して畑に流入し一部冠水しました。8/10には、台風による突風で、私が作った車庫が吹き飛ばされました。(作りが悪かったと思います。トホホ…)作物で言えば、露地で作ったきゅうり、ズッキーニは湿害でほとんど実らず、露地のパプリカ、ハウスのトマトが青枯れ病でバタバタ倒れてしまいました。(ナス科の青枯れ病には近年悩まされています。雨水で感染が拡大するようで、ハウス内にもモグラの穴から雨水入り込んでいて、感染が広がります。)大災害に比べるとなんちゃないですね。家族がみな元気なのが何よりです。9月から気持ち入れ替えてがんばります！



8/6：台風12号増水



8/10：台風11号突風



青枯れ病発生

アヤゴンのひとりごと うーん(T\_T)夏休みが終わってしまうううう(T\_T) 今年は、1回しか海水浴に行けなかったなあ…陽に焼けることもなかったなあ…かき氷を欲した日もなかったなあ…汗だくになることもなかったなあ…夏らしい夏が来ないまま、2学期に突入だなんて、いーやーだー(-\_-) と、子どもみたいにダダをこねても、やってくる新学期。憂鬱な小学生の頃の8月下旬を思い出します。秋を楽しみましょうね。みなさん！食欲の秋を！



## おすすめレシピ

ブッチーニのグラタン風 **ブッチーニ、卵1こ、牛乳大さじ1、マヨネーズ、ピザ用チーズ**

小さくて柔らかいブッチーニかぼちゃ。簡単に一品料理作れちゃいます。

- ① かぼちゃをレンジでチンする。(1000wで3分。レンジは下部に熱が多くかかるようで、かぼちゃをひっくり返した方が、底が抜けないとおもいます。)
- ② 蓋をカットして中の種とワタを取り除く。卵、牛乳、マヨネーズを混ぜて中に入れる。上にチーズをのせオーブントースターで焼くと完成。(1200wで8分)



## 今月の野菜

おくら、なす、パプリカ、四角豆、赤毛瓜、そうめん瓜、かぼちゃ、苦瓜、もちとうもろこし、ズッキーニ、韓国かぼちゃ、きゅうり、ミニトマト、ごぼう、つるむらさき、モロヘイヤ、まびきな

## 来月予定の野菜

おくら、なす、パプリカ、ズッキーニ、そうめんうり、ごぼう、かぼちゃ、冬瓜、大根、かぶ、さつまいも、丹波黒枝豆、落花生