



もぐもぐ通信

vol.67 2015年1月

〒729-4305 三次市三良坂町長田 532-5 もぐもぐ農園 浜井陽一
tel/fax:050-5524-7744 mogumogu@p1.pionet.ne.jp

頼もしい助っ人

新年あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくおねがいします。今年が農業7年目となります。先日、東広島市志和町の有機農業仲間の忘年会に参加させていただきましたが、私より少ない年目の方が、短期間で軌道にのせてらっしゃる様子で、見習うべきこと多くありました。私はもう中堅といえる年目ですから、作ろうと決めた野菜はきっちり予定数量作ったり、やると決めた事柄は実行できるようにしたいです。昨年は家事と農業の両立が課題でした。だいぶ家事のコツをつかんだので、今年も農業にもう少し注力します。頼もしい助っ人といえる機械類も増えてきました。うまく使いこなして、作業を省力化したいです。特に、雑草を細かく粉碎して土に帰しやすくしてくれるハンマーナイフモアには期待しています。下段に最近手に入れた機械を紹介します。名前が結構面白いですよ。

それ以外にやりたいこととして、保存ができる加工品作りもして、新たな収入源にしたいです。また、補助事業を利用して研修生を受け入れていきたいです。そして、ホームページも作って、もぐもぐ野菜ファンを日本全国に増やしていきたいですね～。みなさんのお友達も紹介してくださいね。



「ハンマーナイフモア」 堆肥散布車「まきたろう」 管理機「うねたてポチ」 小型運搬車「キャタねこ」

アヤゴンのひとりごと あけましておめでとうございますー！大雪の12月を乗り越えて、なんと



とか新年を迎えることができました。今回の年末旅行は、四国ぐるり旅♪レオマワールド→高知→足摺岬→四万十川…と回って、行く先々で美味しい物を満喫してきましたよ。毎年パアッツと海外旅行に行くのが浜井家の目標でしたが、今年はなんと受験生を抱えている我が家…少し大人しく国内にしときましたとき。でも、受験生が旅行だなんて！と言われそう…

おすすめレシピ 焼きねぎのマリネ



白ねぎ3本、サラダ油適量、合わせ酢(酢大さじ2、しょうゆ大さじ1、砂糖小さじ1、こしょう)

- ① 白ねぎ白い部分を3cm位に切る。
- ② 合わせ酢材料をませあわせる。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、白ねぎを中火で焼く。いい焦げ目がついたら、火を止め、合わせ酢につけて、冷蔵庫で冷ますと完成。(辛いのが好きな方は、ラー油も合いますよ)

今月の野菜

白菜、キャベツ、人参、大根、かぶ、白ねぎ、春菊、こまつな、ほうれんそう、ごぼう、じゃがいも、タアサイ、ベビーリーフ

来月予定の野菜

人参、白ねぎ、キャベツ、ほうれんそう、こまつな、春菊、こかぶ、ごぼう、じゃがいも、里芋、ベビーリーフ、辛味大根、島らっきょう、わけぎ