



新ビニルハウス完成！

11月から作り続けていた3棟目のビニルハウスですが、丸3ヶ月かかって、ついに1/31に完成しました！予定は年末だったので1ヶ月遅れですが、2011年に建てた時よりは1ヶ月早くできました。大学生とご近所の方々には、作業を色々手伝っていただき、本当に感謝です。早速、手伝ってくれた方と友達を呼んで、お披露目パーティーをしました。長細いハウスの中でサッカーをして遊び、外で豊作を願ってとんど(竹を組んで燃やす広島風の風習)をし、炭火で焼き牡蠣をしながら、乾杯です。うまかった～。牡蠣80個完食！さあ2月から、新しいハウスでの植え付けに向けて、がんばるぞ～。



11/7 穴あけ 11/21 背直管取付 12/19 肩取付 1/23 側ビニル取付 1/31 天井ビニル取付

アヤゴンのひとりごと



来ました～！大寒波！暖冬だ、暖冬だ、とか言って、やっぱり冬はこんな感じ。こちらでは、2日間連続で大雪警報出ていましたよ～。子ども3人入れるかまくらを作りましたよ～。翌日月曜日もひざの高さまで雪が積もってましたよ～。それなのに…開校でした(-_-) 私の職場は朝早くから休校の連絡網が回り、それを聞いた娘たちの期待の眼差し…。残念ながら、雪に埋もれながら登校して行きました。市内で3校だけ開校。校長先生の判断らしいけど、娘たちの校長先生、地元のご近所の人だから、通勤楽チンだったんでしょう…きっと。そんな所も田舎ならではのしょうねえ…

おすすめレシピ



じゃが芋のねぎ焼き

(じゃが芋でなく里芋でもおいしいです。)

じゃが芋 中3~4こ、白ねぎ2本、小麦粉50g程度、

かけだれ(ポン酢、刻みねぎ、ごま油)

- ① じゃが芋をすりおろし(フードプロセッサーで細かくしてもOK)、小麦粉を加え、細く切った白ねぎと混ぜあわせます。
- ② フライパンを熱し、油をひいて、①の生地を薄くカリッと焼きます。
- ③ たれ原料を混ぜ合わせ、②にかけたら、完成です。

今月の野菜

白ねぎ、人参、聖護院大根、辛味大根、春菊、ほうれんそう、じゃがいも、里芋、白菜、キャベツ、タアサイ、こかぶ、こまつな、ベビーリーフ、菜花、アイスプラント、きくいも

来月予定の野菜

白ねぎ、人参、春菊、ほうれんそう、こかぶ、こまつな、ベビーリーフ、菜花、きくいも、高菜、葉玉ねぎ、島らっきょう