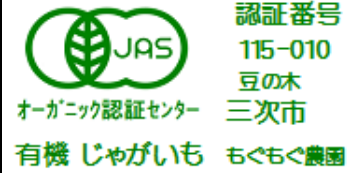




念願の「有機 JAS」取得しました！ が…

「期間中、農薬や化学肥料を使わずに栽培した野菜です。」こういった長い説明をしなくても、このラベルがあれば、お客様に安全な野菜だと分かってもらえる、それが「有機 JAS ラベル」。これがついていれば、お客様は、少し高い値段であっても、安心してドンドン買ってくれる。そんな幻想を思い描いていた、といえるかもしれません。



延び延びになっていた有機 JAS 認証がようやくとれ、露地のじゃがいもやズッキーニが取れ始めた6月半ば、三次市内で一番こだわりの食材がならんでいるスーパーの産直コーナーに、並べてみました。ところが、なかなか動きません。旬の野菜づくりをしているので、うちが沢山取れている時には、周りの農家さんも沢山取れている。同じ野菜で少しでも安いものがあれば、そちらから優先的に売れていく。私も買いものをする立場なら、そうするかな?!でも、生産者としての立場では、そうあって欲しくない！

別のスーパーの野菜部門の方が、地元農家と連携を深めたい、と訪問してくださいました。栽培のこだわりや有機 JAS を取ったことを言うと、バイヤーさんは「ぜひ有機野菜コーナーを作って売ろうや」と言って下さいました。でも、現場の担当者は、「以前取り組んだけど、動きませんでしたからね～」と渋い様子。スーパーでは、お客さんは3秒以内にそれを買うかどうか判断をするらしいです。オッと目を引くPOPの作成、見栄えする包装やシール、そしておいしそうで品質も良い野菜の提供、この3拍子がそろわないと、難しいのかな～。それを思うと、宅配で取ってくださるお客様は本当にありがたいです！

アヤゴンのひとりごと 今、担任している学級の女子が強い！態度も言葉も強い！心も体も強い！それにひきかえ、男子が弱い…弱い、というか何というか…(*_*; 男子がいつも口喧嘩には負ける、生活態度では負ける、発表回数でも負ける。その男女の力関係が、我が家でももちろん繰り広げられています。残念ながら、長男の威厳はゼロ。女子が強すぎる！



≪次男坊の睡眠風景。枕にはキリンちゃん、ジンベイザメ、ウサちゃん、クマちゃん、恐竜くんを必ず抱っこして寝るんです。男って…男って…いつまでたってもかわいい…♡

おすすめレシピ



ザワークラウト(即席)

【材料】キャベツ 500g、酢 1/2 カップ、水 1/2 カップ、砂糖大さじ1、塩小さじ1、ローリエ 1枚、コショウ少々(…発酵させるタイプと違い、ピクルスに近いものです)

- ① キャベツをせん切りにする。
- ② キャベツ以外の材料を鍋に入れ、火にかける。
- ③ 煮立ったらキャベツを入れて、中火で1分煮る。
- ④ 火を止めて冷まし、保存容器に入れて、冷蔵庫で保管。(約5日間保存可能)

今月予定の野菜

じゃがいも、キャベツ、ズッキーニ、きゅうり、ベビーリーフ、ピーマン、おくら、トマト、空芯菜

来月予定の野菜

じゃがいも、ズッキーニ、きゅうり、トマト、ピーマン、おくら、なす、ベビーリーフ、空芯菜、かぼちゃ