



花農家さん、お彼岸用の「孔雀草」の出荷がピーク。
とってもきれいです。



赤く熟してゆく過程のピーマン。写真はちょっと・・・ほんとはもっときれい。選定の時に取れてしまったナス、小さくてもつやつやのきれいなナス。



種まきも佳境。

今播かないとどんどん寒くなるので、寒くなるまでに野菜を大きく育てて冬に備えます。小さいと寒さに耐えられません。

これから播くものはハウスの中になります。

夏は雨除け、冬は霜除け夏の野菜を片づけて、冬野菜を種まきします。夏野菜の出荷の時に出る売れない野菜や売れ残りの食べられなくなった野菜は鶏やヤギのえさになりますが、沢山出るので畑の肥にもなります。

2回目に播いたきゅうりは台風風の風にあおられて、急に悪くなってしまいました。弱くなった野菜には虫もたくさんやってきます。

ウリバエ(小川弁、瓜葉虫が本当の名前)が沢山飛んできて、葉も実も嘗め尽くします。嘗め尽くされるときゅうりの木は枯れてしまいます。

3回目のキュウリに繋がる計算でしたが、台風にあおられるのは計算外。

3回目のキュウリは地這えで管理をします(収穫期が短いので)。

きゅうりの本来の形はかぼちゃやスイカと同じ、地に這わせます。

未熟果を取るきゅうりは効率やらを考えると支柱に這わせた方が良いでしょう。人間の都合です。



本日お届けのお野菜～ 横田農場では全ての野菜が固定種、在来種です。

東京オクラ・・・15cm ぐらいの大きさになっても柔らかいオクラです。

真黒ナス・・・今、スーパーなどで一般的に売られているナスの元になったナスです。

自生えピーマン・・・青山地区は昔からピーマンがあまり良くできないところですが。毎年少し、いじけたようなピーマンになってしまいます。種取りをすることで、個々の土地に適するようになってくると思います。それまでは、変なピーマンにお付き合いください。

(今年は今のところ順調、良いピーマンになる兆し・・・)

みとよナス・・・四国の三豊が発祥。日本のナスの原種と言われている。柔らかくとろっとしています。

4月しろ菜・・・結球しない白菜の種類

サツマイモ (金時)・・・掘ったばかりです。すぐに食べても美味しいですが、1週間ぐらい置くと甘みが増します。

京水菜・・・サラダやお漬物、汁の具、鍋物なんでも美味しいです。

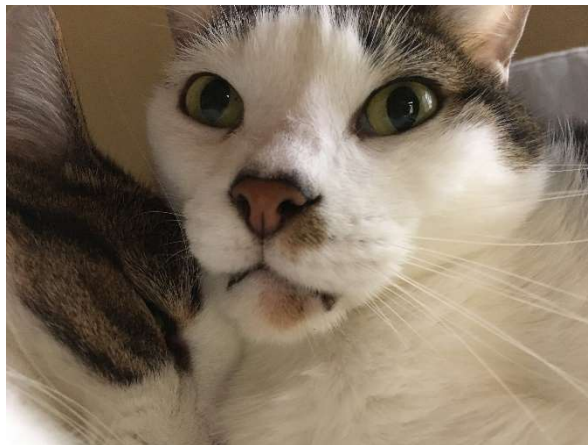
ズッキーニ(ロングデニース)・・・ひょうたん型のツルになるズッキーニです。

空芯菜・・・炒めて食べるのが一番美味しい。唯一の夏の葉物野菜です。

HP : <http://yokotanojo.com>

Facebook:<http://facebook.com/yokotanoujou>

ポチという名の猫です。



地球も人間も守る旬産旬消を大切にがんばっています！！



【運営・お問い合わせ先】

有限会社ユニバーサル・シェル・プログラミング研究所 (担当: 小林紀美江)

TEL/FAX :03-3432-1174 email:info@uspeace.jp