

楽耕だより

SATOYAMA×FARM×SCHOOL 山里楽耕
公式ニュースレター

今年4度目のお野菜便です♪

～「山里のおすそわけ便」2023#4 ご案内～

山里楽耕のお野菜は、基本的に「田畑において無施肥農薬不使用」で栽培しています。苗を購入したもの、種子の段階で消毒されているものなど、畑に植えられる前の段階では、肥料や農薬が使用されているものはあります。

採れた順番にお届けしてゆきます。収穫できる時期の関係で、中身が違ってくることがあります。どうぞご容赦ください。

↓↓↓今回の中身はこんな感じです↓↓↓



★マコモダケ
★白米（庄内川源流&低農薬
コシヒカリ）
※由美子さんの実家のお米で
す。
※新米ではありません。

★ニンジンの抜き菜
★ミニ&ミディトマト
★ピーマン
★シカクマメ
★ツルムラサキ
★カブ菜
★ナス

★キュウリ
★ハツカダイコン
★ズッキーニ
★ミツバ
★ネギ

すっかり秋めいてきました。ここ数日で最低気温がいきなり低くなり、今朝はなんと13℃でした。びっくりです。みなさんも、体調を崩されないよう、お気をつけくださいね。

秋の陣スペシャルイベント第1弾
秋の味覚を楽しもう
収穫体験ツアー



「秋の陣」フリーパスで無料参加できるイベントの第1弾は、収穫体験ツアーです。

日帰りでも、宿泊でもご参加できます。

「収穫の秋」を心ゆくまで満喫しましょう!

別途申し込みが必要です。

QRコードを読み取って、ご確認&お申込みください!

※フリーパスで無料となるのは参加費です。食材費などの実費は別途発生します。ご了承ください。



マコモダケについて

マコモダケは、イネ科の「マコモ（真菰）」という植物の茎です。黒穂菌が寄生することで、茎が肥大化し、食べられるようになります。

なかなかスーパーではお目にかかれないレア食材ですが
生で刻んできんぴらなどにするもよし
素焼きにして食べるもよし
色々な食べ方で楽しんでいただけるこの時期限定のお野菜です。

もちろん、他のお野菜と同様に
無肥料無農薬で大切に育てているので、安心して食べていただけます。

※市販のものよりやや大きめ、
やや遅めで収穫しております。
※切ると中に黒い点々が入っていることが
ありますが、食べられますので、ご安心ください。

もっとたくさん食べたい!という方は、
下記より追加注文をおねがいします。



★マコモダケ レシピ集
山里楽耕onlineでみんなが報告してくれた「マコモの食べた方」です。



★マコモダケ注文ページ
追加注文はこちらから。
もっと本数が欲しい場合は、山里楽耕・安藤までメッセージくださいね♪

