



教室の風景

出荷先のスーパーシマノマートさんのお客様の嵯峨さんは足立区で絵の教室も開いている画家さんです。今回はあらしき農園のマダーボールスイカを題材にしてくれました。赤ではない味わい深い色のスイカに驚きました。こんな風にじっくりと対象に向き合って表現するって素敵ですね。

お届けの野菜 ○玉葱 ○南瓜 ○ピーマン ○モロヘイヤ ○ゴーヤ
○小玉スイカ (マダーボールかひとりじめBONBON) 1/3

簡単レシピ ♣玉葱のステーキ

材料 【2人分】 玉ねぎ1個(250g) 有塩バター大さじ 塩こしょう少々

☆たれ 砂糖大さじ1/2 しょうゆ大さじ1 おろしにんにく 小さじ1

- 手順 1 玉ねぎは根と頭を切り落とし、横半分に切る。 2 ボウルに☆を入れて混ぜる(たれ)。
3 フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを入れて両面に焼き色がつくまで弱火でじっくりと3分程焼く。ポイント 火が強いとバターが焦げてしまうので調整しましょう。
4 水(分量外:大さじ3)を加えてふたをし、しんなりとするまで弱火で3~4分蒸し焼きにする。
5 たれを加えて混ぜながら煮詰め、塩こしょうをふってからめる。(DELISH KITCHEN)

作業日誌 レタス・サニーレタス・キャベツ・茎ブロッコリーをトレイに播く、4回目のひとみ人参の種まき、ブロッコリー苗・キャベツ苗の定植、ハウスにきゅうり苗とインゲン苗を定植、落花生の草取り、草刈り、耕運等。

野菜ともだちの声

♣(あらしきさんの)玉ねぎは、サラダにすると辛みが少なく美味しいです。(福さん)

♣スイカがみずみずしくて、甘くてとても美味しかったです。(山さん) ♣スイカめたんこうんまいです。幸せです。(直さん)



くきを切りとった
あとのさといも
おまじ
根元。

そこから少しはなは
スコップで
グサッとつきさす。
そして
よいしょ、と
ほりおこす。

すると、
土の中から
出てくる
出てくる。
さといも
さといも。



ほそだかずさんの絵本

『はたけへいくと 5』

細田さんが昨年冬から今年の春にかけての畑のお話を絵本にしてくださいました。どうぞお楽しみください。