

第2コムハウス通信

2023年5月19日(金)

1056号

信州は山菜が豊かでおいしいですね。フキノトウ、コゴミ、コシアブラ、ウド、タラの芽など、てんぷらや和え物など、いろいろな料理で食卓を楽しませてくれます。季節ごとの主役も、これからはタケノコに代わっていきます。特にネマガリダケとハチクは、信州の特産として有名です。

タケノコ料理で思い浮かぶのが「タケノコ汁」ですね。北信地方では、ネマガリダケにサバの水煮缶を必ずと言っていいほど入れるのが特徴です。サバ缶を入れる理由としては諸説ありますが、信州が海なし県のため、タンパク質の補給に、保存がきいて安価なサバ缶を入れたらおいしかったとか、山にタケノコ採りに入って、新鮮なタケノコをその場で調理して食べるために、持ち運びの便利な缶詰を使った、などがあったようです。季節ごと、旬の地元野菜をいつでも食べられるのは、信州人の特権ですね。そして、第2コムハウスの農産物直売所には、今年も地元の新鮮な野菜が並び、現在大好評で営業中です。みなさま、どうぞご利用ください!



(※直売所にも、時折山菜が並びますが、タケノコの入荷予定はありません。あしからず m(__)m)

えしでく

今週は暑、日が続きますね。
お互い体調に気をつけて。
いざいざ暑ます。
おなかには、ほろほろの夏野菜が、
他の方も協力して作っています!!

おもいやり

今週も暑い日が続いていきな。
暑が負ける方もとりながら
はっぴや、チラシ配りを行って
います! また、おもいやりの5月のよかほ
ほっとシグナルがやってくる予定です!!

いぶきグループ

今週は、30℃越えの暑い日が続き、いぶきでも例年より早く、温室の対策をはじめることに(ぶき)を使用した、寒冷紗を使用し、涼しい野菜場をづくり中です。

つくりや

晴れた日もたりにけがら、少しづつ暑い日がふえてきました。つくりやで育てている苗たちも元気にデビュ-です! それぞれの所ですくすく育てたいほしい... 畑で使ったもきを使ったプランター好評です!!