

きよたマルシェ通信Vol.4

前回に引き続き、軽トラ市に出店する農家を紹介します。今回は、家族で経営されている農家さんです。 ★注意★ 農地に入ったり、直売所以外で農家さんに販売を求めることはご遠慮ください！

軽トラ市：出店農家⑥ ★山口花園★



山口さん一家とパートさん

真栄の山口さんは、正雄さんご夫妻と娘さんとベテランのパートさんで、切り花と野菜を生産しています。もともとは、お米を作っていました。減反のため野菜を栽培するようになり、その後お花の栽培も始めたそうです。農家の仕事は大変だけど楽しいよ、と話すのは、奥さんの光枝さん。訪問した時はいつも、笑いが絶えません。マルシェ当日は、ナスやミニトマト、ササゲ、モロッコインゲンなどの野菜を販売する予定です。北海道では珍しい生姜は、マルシェには間に合いませんが、9月下旬に八紘学園に並ぶ予定です。



生姜！
残念ですがマルシェには
出ません
(9月下旬八紘学園出荷予定)



お花も生産してます

(直売はしていませんので、ご了承ください)



簡単イチオシレシピ

ナス

忙しい農家の食卓の、おすすめレシピです♪

ナスの皮をむいて、焼いて塩コショウ（塩の代わりにしょうゆもOK）！

軽トラ市：出店農家⑦ ★松本農園★

有明で営農する松本吉弘さんご夫妻とご両親です。吉弘さんは、東京でサラリーマンをしていましたが、13年前にUターンし、ご両親のもとで農業を始めました。ホウレンソウを主に生産していて、その品質はポーラスターの中でも市場の高い評価を受けています。毎日、ホウレンソウを食べて、味を確かめているそうです。吉弘さんは、今後もより高い品質を目指してホウレンソウを作り続けたいと話していました。マルシェでは、ホウレンソウを主軸に、ジャガイモ・とうきびを販売予定です。



穏やかな吉弘さん



手際よく、出荷の準備をするご両親
真中は、農協の菅我さん

簡単イチオシレシピ

ホウレンソウ

(吉弘さん)

忙しい農家の食卓の、おすすめレシピです♪

(お父さんの吉正さん)

ホウレンソウを茹でて冷水にとったものを絞って、カニカマ+マヨネーズで会えるだけ

ホウレンソウを、適当な長さに切ってそのまま卵と混ぜて、卵焼き。