

ジエイ

丹波だより

FEB. 2021 | ISSUE NO. 32



カイラン（芥藍）の花

2021年2月号 CONTENTS

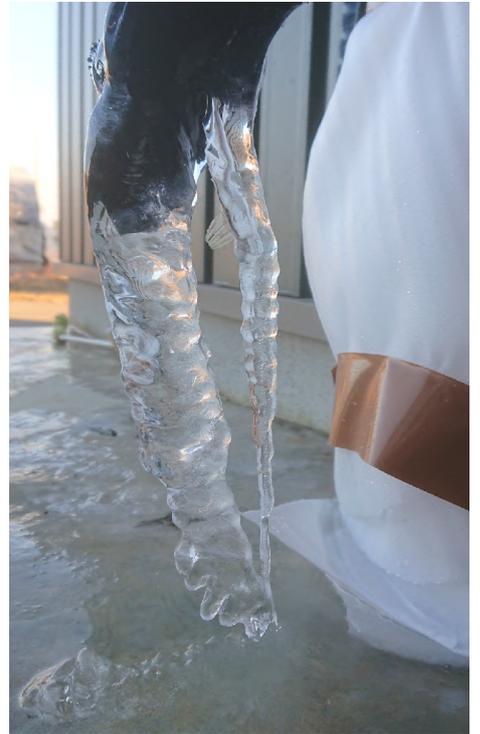
- ▷ 厳しい寒さの中で
- ▷ 特別寒い日 / 切り干し大根
- ▷ 連載《まひるの月より》
- ▷ キャロットラペ
- ▷ 2月のお知らせ

自然との共生をめざす

ジエイ農園

厳しい寒さの中で

小寒から大寒のころ、大寒波がやってくるとの予報をうけて、立ち上がりの水道管が凍らないように防寒対策をした上で、水を少し出していました。翌日見てみると、この通り。ポタポタ落ちる程度の水では凍ってしまい、氷柱つららになっていました。もちろん畑の野菜も凍りつき、露地の菊菜(春菊)は防寒用のビニールトンネルの中で葉がすっかり枯れてしまい、また、ビニールハウス(無加温)内で育てていたエンドウも、つけていた実が傷んでしまいました。



そんな中、春に収穫予定のエンドウの小さな苗は、露地でも元気です。また、梅のつぼみも膨らんでいるものを見つけました。厳しい寒さの中でも、季節が進んでいることを感じます。

そして、ビニールハウスでは防寒をした葉野菜が少しずつ大きくなってきています。2月に入るところに収穫できることを期待しています。



姫路わか菜



わさび菜



エンドウの苗

特別寒い日のこと / 切り干し大根の作成

特別寒い日のことです。しいたけの浸水用プールの表面の水が凍ってしまっていました。浸水作業も寒さで手が痛くて大変です。

しかし、こういう苦勞をした分だけ愛着がわいて、収穫の時の喜びもひとしおなんです。



切干大根の作成を行いました。

皮を剥いたあと、1センチ角くらいで切っていきます。太切りの切り干大根は旨みがギュッと凝縮されています。また、人参も同様に切って乾燥させています。保存もできますし、使い勝手抜群です！ぜひお試しください。



例 年より厳しい寒さが身に沁みる今日この頃ですが、そろそろ春の便りが待ち遠しいですね。

さて、今月は人参を使ったレシピをご紹介します。キャロットラペは火を通さずに最低限の調味料で作るため、人参本来の味が引き立ちます。つまり、素材の人参によって(調味料にもよりますが)けっこう仕上がりが変わってくる料理だと思います。

ジェイ農園さんの`黒田五寸人参、はとにかく芳醇な香りと味の濃さが特徴的です。この良さを活かしたいと思い、お酢ではなくレモン汁でマリネしています。こうすることで、より華やかな明るい酸味を楽しむことが出来るのです。もし葉つきの人参に出会ったらラッキー。オーブンでドライにすると、飾りのパセリ代わりに使えます。とっても良い香りなのでおすすめです！



『古民家カフェ まひるの月』 徳島県美馬市脇町大字脇町156

自然栽培やオーガニックなど、素材にこだわったカフェ。
オープン当初より、ジェイ農園さんのお野菜やお米を使わせてもらっています。



黒田五寸人参の

キャロットラペ

Kuroda Gosun Carotte rapees

材料 (2人分)

- ・人参……………1本(約180g)
- ・塩……………小匙1
- ・砂糖……………大匙2
- ・レモン汁……………大匙1
- ・塩胡椒……………少々
- ・オリーブオイル……………大匙1
- ・レーズン……………適量
- ・ドライパセリ……………適量

作り方

- 1 人参を洗って皮をむき、千切りにします。
- 2 1に塩をまぶし、軽くもんで少し置いておきます。
- 3 しんなりしたら砂糖、レモン汁、塩胡椒、オリーブオイルを加えてよく混ぜます。
- 4 レーズンやドライパセリを飾り、器に盛って完成です。



千切り用のピーラーがあると、より簡単に作ることができます。
お酢の代わりにレモン汁を使っているので、お酢が苦手な方でも食べれます。



ジェイ農園2月のお知らせ

新米できました！



ジェイ農園HP



<https://www.jnouen.com>

令和2年度の新米を収穫しました。
ホームページやマルシェにて販売中です。
【品種：ササニシキ / ハッピーヒル】

イベント出店



淀屋橋ODONAマルシェ

場所：淀屋橋ODONAビル前
地下鉄淀屋橋駅直結

日程：10日 11:00～16:00



林自動車様「整備工場」前

場所：神戸市灘区烏帽子町3-1-16
JR六甲道駅から徒歩10分

日程：7日、21日 10:00～13:00



中之島直売所

場所：フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分

日程：12日、26日 11:00～19:00



ミオソラマルシェ

場所：JR天王寺駅公園口

日程：4日、18日、25日 12:00～19:00



ciao mami様店頭

場所：兵庫県西宮市上甲子園3-6-11

日程：14日、28日 10:00～13:00



ヒーリングアースマルシェ Vol.3

場所：阪急宝塚線川西能勢口駅東口より
市役所方面（北へ）徒歩1分

日程：20日 10:00～14:00

出荷予定場所



ココモ春日店

兵庫県丹波市春日町七日市648



JA丹波ひかみ

「とれたて野菜直売所」

兵庫県丹波市氷上町市辺440



Fu-do*Foods

兵庫県宝塚市中野町1-7-101



ナナファーム須磨

兵庫県神戸市須磨区外浜町1



ゆめタウン姫路

兵庫県姫路市神子岡前3丁目12-17

ジェイ農園について

✓ ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾の会員であったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。

「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。

✓ ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。

子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

最新情報

「いいね!」や「フォロー」
お待ちしております!

✓ Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>