

畑だより

今年も稲科の緑肥(スーダングラス)をすき込みが終わりました。スーダングラスを畑に入れたら後は、いよいよ人参の播種(種まき)になります。ここからピカイチ野菜くん農産部も農繁期になっていきます。美味しい人参が出来上がるように頑張っていきます。

ピカイチ野菜くん農産部はどんな調子?

すき込んで土を元気に!



こうき 耕起
うねたて 畝立
はしゅ 播種

人参の種蒔きですが静岡県は、大体8月上旬~下旬ごろに種を蒔きます。ピカイチ野菜くんでは8月下旬予定です。収穫は12月ごろになります。

色鮮やかな人参に挑戦!

今まで何種類かの品種を育てていましたが今回育てる人参の品種は、**金美人参**という黄色い人参が中心になります。人参独特の風味があまりなく、甘みがあるのでジュースにしても飲みやすい品種です。

そして新しい品種として、

NEW

黒人参に挑戦します!

人参なのに、ポリフェノールの含有量が多いちょっと変わったカラー人参です。ジュースにすると黒くなるのが楽しみです。

今回新しく挑戦する
黒人参



2020年9月21日は 敬老の日



おじいちゃん、おばあちゃんに感謝と長寿を祝おう!

9月に入り、第3月曜日は「敬老の日」。皆様は敬老の日と言われて起源がどんなものなのかご存知ですか?今回はそんな敬老の日を少しだけお話しします。

敬老の日とは?

「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う」ことを趣旨としており、もともとは兵庫県の野間谷村という所で、1947年9月15日に村主催の「敬老会」を開催したのが「敬老の日」の始まりであるとされています。野間谷村の村長であった門脇政夫という方が「老人を大切にし、年寄りの知恵を借りて村作りをしよう」という趣旨から開いたもので9月15日という日取りは、農閑期にあたり気候も良い9月中旬ということで決められたそうです。当時は戦後の混乱期に当たり子供を戦場へ送った親たちも多く、精神的に疲労の極にあり門脇さんはそうした親らに報いるべく9月15日を「としよりの日」とし、55歳以上の人を対象に敬老会を開催したのが発端のようです。その後1966年に国民の祝日に関する法律が改正され「敬老の日」が制定されました。この時はまだ9月15日でしたが、2001年に祝日法が改正され2003年より9月第3月曜日に変更になったようです。以上、敬老の日の豆知識でした。

野間谷村は現在の多可町八千代区



長く元気でいてほしいから健康を贈り物を贈りませんか?

2020年敬老の日贈り物特集

鶴と亀が飾られたデザイン



※ピカベジジュース ピュアキャロップル 900ml

※ピュアキャロップル 180ml 金銀セット

粒だより

2020年9月
45粒目

社長 忙中閑記

8月4日弊社農産部では人参の為の緑肥渡き込み作業を行いました。外気温33度で温度も高く、梅雨明け後の温度急上昇の一日。とにかく熱中症対策はしっかり!ということで準備万端で作業に入りましたが、危険、危ない暑さでした。私も15時過ぎに参加するつもりで圃場に出向きましたが、4,50分歩いて報告を聞いているだけで、気分が悪く体内に熱がこもったような不調に襲われ、会社に戻って頭を冷やしながら休むはめになりました。農産担当3人のうち1人も若干不調があり、農産部はこれから作業が忙しくなるので絶対安心して快適な熱中症対策をしよう!と話し合い、準備をして参りました。まずパラソルで日陰を作り、休憩所を設ける。テーブル、イス、ウォータージャグの冷たい飲料対策、クーラーボックスで飲料や体の為の急冷対策。携帯用蚊取り器は勿論、キャンプ人気の為か必要なものがすぐに揃いました。「お昼はバーベキューだ!」など冗談も飛び出し(笑)農産部はこれから忙しくなり、毎日が気付きと平常心の練習になります。(笑)

ピカイチ野菜 ぽけっと 人参de飾り切り!?

飾り切りをやった事がない2人が人参の飾り切りに挑戦!どちらが綺麗な飾り切りができるのか腕の見せ所です。飾り切りも花の簡単なものから蝶のように凝ったものなど様々!作った飾り切りも料理に盛りお食卓も飾れますね!さあ2人は一体どんな飾り切りを見せてくれるのでしょうか?



飾り切り
難しそうだけど
頑張るぞ!

動画をご覧になるには
こちらのQRコードから!



かなごさんのかんたんレシピ オムライスたこ焼き

皆で食べよう!
子供達とおうちで
楽しくつくろ!

材料(2人分)
たまご ... 3個
ごはん ... 200g
にんじん繊維 ... 大さじ2
ケチャップ ... 適量
パセリ(生・粉) ... 適量
サラダ油 ... 適量
バター ... 適量

~手順~
①たまごを溶きほぐしておく
②バターでごはん、人参繊維を炒め、ケチャップで味付けする(お好みでウインナーやミックスペジタブルを入れても良い)
③たこ焼き器に油をぬりたまごを入れてから炒めたごはんを入れて、串で丸める
④皿に盛り、ケチャップやパセリで飾る



スイーツたこ焼き

材料(2人分)

ホットケーキミックス ... 80g
サラダ油 ... 大さじ1
たまご ... 1個
牛乳 ... 大さじ1
はちみつ ... 大さじ1
にんじん繊維 ... 大さじ2
粉糖 ... 適量
チョコペン ... 適量
カラースプレー ... 適量



~手順~
①Aを混ぜる
②たこ焼き器に油を塗りAを入れる
③串で丸めながら焼く
④皿に盛り粉糖やチョコペン(チョコなど入れても良い)カラースプレーで飾る