うまがんべ

- 渡部農園農事通信 -

2013 No.36 **4**

株式会社ディスクヴィレッジ　０２４１−６７−２７８６

春が来ました。東京のさくらの開花はこれまでで一番早かったそうですね。お花見で食べるお弁当もアベノミクスの影響か高いお弁当が売れ筋だったとか。先行きの不安から消費することに遠慮があったこれまでですが春が来て気持ちに余裕が出てきたのでしょうか。八重の桜効果も随分と感じられます。山々に雪が残るこちらにも観光客の皆様が訪れ、会津に潤いをもたらしてくれています。冬の間は気づきませんでしたが春になり活動するようになると人との出会いにわくわくし、交わした会話で心がほころびます。人は人の中で生きていくのだと改めて実感しています。すでに亡くなってしまいましたが写真家の星野道夫さんがアラスカの自然を撮るとき人間との関わりを感じずにはいられないと書いてあったと記憶しています。アラスカほどでは無いにしろ、ここ下郷町は自然豊かな場所です。いつか皆様がこちらにお越しになることを心待ちにしております。（とか）

なつかしいにおい、やさしいあじのごはん。”まいにちのしあわせ”

mama’s ma n’ maは、お母さんのごはんのこと。
”まんま”はこちらの方言で”ごはん”を意味し、お母さんが作るごはんは、あったかで、健康と満腹と笑顔を願いながら、愛情たっぷり込められています。そんなごはんをまいにち食べる幸せを私たちは応援しています。

mama’s man’ma は、渡部農園のブランドです。

（（農園レシピ））

新玉塩プリン

「材料」 ４ヶ分
新玉ねぎ ２ヶ
塩　少々
生ハム　３枚
●生クリーム２００ｃｃ
●卵２個
●黒こしょう　少々
●塩　1/2
バター　適量
オリーブオイル　適量

「作り方」
①刻んだ玉ねぎに塩を加えオリーブオイルをひたひたにして約10分、玉ねぎが甘くなるまで煮る（弱火で）。
②生ハムと①をフードプロセッサー等で撹拌したものに●の材料を入れてよく混ぜ、ザルや茶こしで裏ごしをする。
③バターを塗った耐熱容器に②を注ぎ入れて蒸す。もしくはレンジの「解凍」を数回行ってもOK。

ワインのおつまみや一品料理にどうぞ。　レンジを使う際は中身を混ぜて温度を一定にするのがコツです。　ハムが無ければ裏ごしを条件にウィンナー等でもＯＫです。　（づま）

今月の感銘を受けた言葉
＜長い冬の日々、ストーブの火をおこし、本を読み、スキーで森を歩き、また、オーロラを見上げていたその時、どこかの山の塒で、この三頭のクマはひっそりと同じ冬を越していた。あたりまえのことなのに、初めて気付いたような思いがした。すべてのものに、平等に、同じ時間が流れている。こんなふうに感じるのはなぜだろう。＞
星野道夫『イニュイック』

2013年 ４月の営業日

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

29日　昭和の日

今月から毎週土曜日を定休日とさせていただきますのでご理解の程よろしくお願いいたします。なお、お米がなくなったなどのご連絡はいつでも承りますのでお気軽にご連絡下さい。
渡部貴人（とか）携帯090-5230-5804
totokaka123-321akakotot@docomo.ne.jp

今月の農作業
水稲種まき、ビニールハウス立て、りんご肥料まき

農業生産法人株式会社ディスクヴィレッジ
〒969−5344　福島県南会津郡下郷町大字沢田字宅地続甲２５
電話+FAX；０２４１−６７−２７８６
メール　info@disc-village.com
ホームページ　http://www.disc-village.com
ブログ　http://watanabe-farm.blogspot.jp/
Facebook　https://www.facebook.com/takahito.watanabe.35
twitter　https://twitter.com/discvillagetoka

DISC-VILLAGE
『持続可能な社会の実現を追求し、フライングディスクの発展に寄与する』