



ギフトファーム通信

畑日記

先日、ようやく待ちに待った雨が降り、畑もひと安心。
新潟市では1ヶ月以上も晴れが続くという、異例の夏となりました。
水不足の中でも、畑はたくさんの恵みを与えてくれました。
先月お届けした野菜には、不揃いや少し小ぶりのものもあったかと思います。でも、オクラやきゅうりはたくましく育ち、ちょっと目を離すと、スーパーでは見かけないほどの大きさに！特にオクラは「島オクラ」という品種で、大きくなってもやわらかくて美味しいんです。私たちもびっくりするほどの出来でした。
夏野菜の季節もあと少し。皆さまの食卓で、楽しんでいただけていたら嬉しいです。



みなさまの声

アソビバ（ギフトファーム）から貰ったお野菜ということで普段は興味を持たない野菜にも興味を持ってくれたので、作り手が分かるのってすごくいいなと思いますし暖かいお気持ちを受け取れるのですごく嬉しいです。



ジャガイモのお裾分けありがとうございました。
とても力強い、土の味がして美味しかったです

🍎 まだまだみなさまからのご感想お待ちしております。

【やってみよう！野菜で自由研究】

今年の夏は、おうちでできるミニ観察にチャレンジしてみよう♪

🥕 にんじんの切れ端をお水に入れて、葉っぱが出てくるか観察してみよう！

🔪 ピーマンやオクラの断面を使って、スタンプアートもおすすめ！

野菜の不思議、いっぱい見つかるかも♪

／お知らせ／

前回お知らせしていたマルシェは野菜の収穫不足により延期となりました。

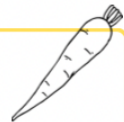
現在秋の収穫に向けて準備しております。

またイベントの企画がありますので、決まり次第お知らせいたします。



今月のおすすめレシピ

《にんじんのチーズ焼き》



素材の甘みとチーズの香ばしさがマッチした、簡単でおしゃれな野菜の一品です。

材料：にんじん／チーズ／パン粉／オリーブオイル／塩こしょう

作り方：

- ①カットした人参をフライパンに並べる
 - ②チーズとパン粉をのせて焼くだけ。
- 仕上げに黒こしょうをひとふりすれば、風味が引き立ちます♪

ちょっとした副菜や、おやつ感覚にもおすすめです！人参以外にもズッキーニやオクラでも美味しい♪

