



### 3 おもしろいモノ? 見つけたヨ!



①成長したアスパラ、林のようで1mチョット。  
②食用部分の穂先が成長して枝葉が出る。  
③枝にアスパラの実がこの中に細かい種が一杯。



「乙女の寝姿」にも見える鳳凰三山の山並み。撮影9月中旬

・胡桃の実です。この一つ一つの中に入っています。日本の野生種で鬼胡桃と言われ実は小さいですが、味



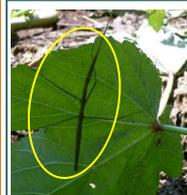
は濃厚で和え物や五平餅等の付けだれに使われたり。  
・国道20号の相模湖インター入口付近とか、田舎の小川沿いに見かけます。河口近くの海岸で捨うのが皮も取れグー



・黒いスイカ発見「ゴーヤの交配種か」と報告しましたが、中身はきめ細かな果肉。右はカボチャなんですけど、同じツルに原種の真っ白からだんだん黒っぽく「ゴーヤと交配か」



・我が家のベンチ??ではなく、農業用の移動ベンチ。移動しながらの収穫に便利です。中腰の仕事はキツイ。予算不足でファーム773では配備1台のみ。



・オクラの葉にとまったナナフシ、昆虫です。枝に擬態中



「ハボ」と言われて君はどうする?土の中に巣を作る蜂の乱獲防止の看板。大人の遊びと珍味作りに

### 4 味は「どお」? 「どおなのヨ」!!

お野菜会員のK奥様から「空芯菜のガーリック炒め」を教えてくださいました。おいしくてクセになりそう!!

・ごま油にすりニンニクをいれ、空芯菜を炒める。味付けは塩、コショウに醤油をお好みで。

・豆板醤、醤油と酢で合わせタレを作る。

・蒸し鶏肉に刻みニラを散らし、中央に合わせタレを盛り付け、食べるときに和える。

「ナナミちゃんの簡単クッキング」!!!?

①写真「人参とエリンギ、ニラの卵とじ」

・人参とエリンギを油で炒めお好みの味付けで、最後にニラを入れて卵で閉じる。我が家の味付けは甘辛いのが好み。

②写真「蒸し鳥肉と刻みニラの豆板醤和え」

・鶏もも肉を酒蒸しし、食べやすい大きさに切る。ニラは生のまま細かく切る。



①写真 ご飯が進む、ニラの一品



②写真 お酒の友に、ニラの一品

### 5 人情四方山話「おじさんて物知り」パート2

第1号で登場した「おじさん」のブドウ畑へ、夫婦で傘懸け作業のお手伝いに行ったとお話しましたが、そろそろブドウの収穫も始まっているだろうから、新築祝いのお返しなどでブドウを送ろうと思い、おじさんと連絡をとってブドウ畑へ。

「おじさんブドウの袋懸けしてないじゃん」すると「袋が無ければお日様が当たってうっまいサ」ホントかな?。マー食べてみると大きい一房を切ってくれた「甘いー」、「おじさん、このブドウの種類は」と聞かされた「マー食べてみる」と、また一房。「おじさん食いすぎて、佐藤が果糖太りするじゃん」。

分けてもらった種類が藤稰・ベリーA、マスカットなどベリーAは赤ブドウ酒用だとか、でも甘みの中に適度な酸味でおいしかった。

台風14号の影響でブドウが送れない所があって、ブドウの行き先づくりに大忙しだった。

後日、地元のスーパで藤稰の中房870円のプライスを発見。「おじさんの一房は1,000円か?」ありがとう安くで分けてくれて「おじさん」



・気分は、ブドウ狩り。「人と人の輪っていいナ」