



農場だより

No.13

2024.9.13

～病棟の患者様、デイケアのメンバー様、断酒会の皆様が相川農場に集い、野菜作りを楽しんでいます。～

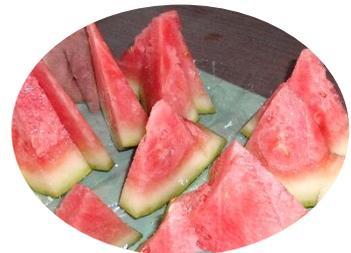


スイカ第一号！

こんにちは。



生育が少し遅く、心配していたスイカですが、な、なんと立派に大きくなって、皆が見守る中カットの時を迎えました。(ジャジャ～ン～♪～♪)



この日(8月27日)の天気は、一日中雨。(それも土砂降り)

普通ならお休みというところですが、農地メンバーは休みません。畑で作業ができないというのなら、憩いの場所である「農場ハウス」をきれいにしましょ♪ということで、ハウスの清掃作業のため、相川農場に集合いたしました～！

きれいになったお部屋で、ふるまわれた初スイカ…。心行くまで堪能しました♪(大雨の中、合羽を着て収穫してくれた方々ありがとうございました～！)



い・も・ほ・り…。

大雨の翌週(9月3日)は、いもを収穫しました。



今回農場で育てたジャガイモは、メンバーの間でも人気の高いメイクイン！

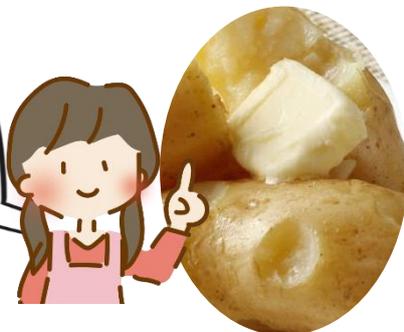
もちろんさっそく試食タ～イム！！

塩ゆでにバターをのせて…(フ・フ・フ…間違いなかったです！笑)



こんな感じの
作りました。

(写真撮り忘れて
ネットから画像
拝借。)



残りのいもは倉庫で干して→
さあどんな料理で食べましょう…。夢が広がります。(ちょっと大げさ？笑)



トマトが主役。～収穫祭～

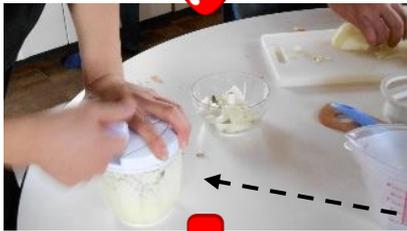
9月10日、日々の農作業の労をねぎらい「収穫祭」を行いました。畑のトマトを使って、「ミートソース」を作りました。

シシトウとナスの油いため
(トッピング用)↓

★ 工程を写真で紹介 ★



- ① トマトの皮をむき…



- ② 玉ねぎをみじん切り…

(フンフンチョッパー)



- ③ 調味料を計り…



- ④ 玉ねぎとひき肉を炒め…



- ⑤ 調味料を加え…



- ⑥ 煮詰め
パスタにのせて…



なんと 20 人分の大量のミートソース作り。ところが、「洗い物任せて!」、「そのブンブンチョッパー使ってみたい!」等の声が聞かれ、実に和気あいあいと調理を楽しんでいるようでした。

味の方も思った以上に美味しかったようで、レシピを求めるメンバーさんもちらほら…♪もちろんおかわりも…♪

楽しいひとはこうして過ぎて行ったのでした。(めでたし、めでたし…)

