



青空こんね新聞

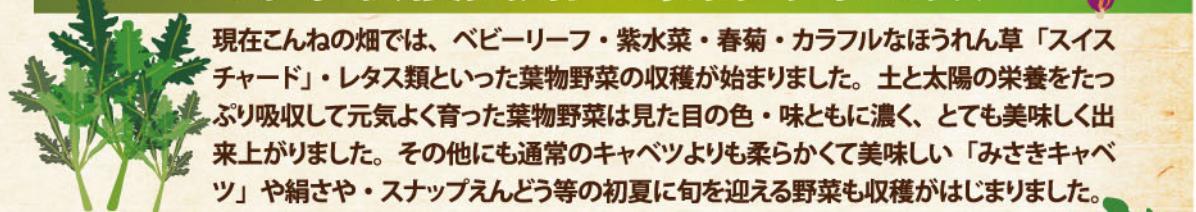
新緑の季節がやってきました。待望のこんね野菜収穫開始!

今年は
14種類!!



Profit starting of vegetables! Of foliage plant vegetables, variously.

こんね野菜収穫開始! 葉物野菜の数々!



It's well-received every year! KONNE'S Tomato Series 2016

毎年大好評! こんねのトマトシリーズ



今年も始まります!

KONNE'S
Tomato Series

New

New

Unusual Mediterranean Sea Tomato Series

トマトナ/イオレット ピッコラカナリア アチボンロッソ ブラッディタイガーロッソナポリタン

こんねの畑で昨年大人気だった地中海トマトシリーズをはじめ定番のミニトマト「アイコ」や、新たにロゼ色をした甘みが強いのが特徴のミニトマト「キャロルロゼ」、果肉が厚く加熱することで甘味と旨味が増す「イタリアントマト」、適度に酸味がある昔ながらの大玉トマト「甘太郎」などを植え付けました。

6月以降収穫予定の野菜たち

ブロッコリー・カリフローレ・ズッキーニ(緑・黄・丸)・ミニトマト(あいこ・イエローあいこ)



みんなの畑

こ ん ね
TOMUTE'S SMILE PROJECT
Copyright © 2014 TOMUTE NO MORI. All rights reserved.

北海道北見市公園町 166 番 25

TEL : 0157-32-8715 / FAX : 0157-32-8716

<http://www12.plala.or.jp/tomute>

南大通り ★こんねの畑

■飲み食い処
山小屋

至三輪

■水谷整骨院

■猫の病院





こんねNews

The friends of a Farm of KONNE



最近こんねの畑であったあんな事、こんな事をご紹介致します。

ポット約1,700個分の土入れ作業完了!

かぼちゃの種まき準備として約1,700個ものポットの土入れ作業を行いました。重なっているポットを1つずつ並べ、穴が空いている底に新聞紙を入れ、そのポットに土を入れていき出来上がったものをミニコンに入していく。完成ポットが72個入ったミニコンを約25ケース作り上げました。同じ作業の繰り返しだが、どの作業もみんな飽きることなく、顔を真っ黒にしながらも黙々と取り組み、無事期間内に終わらすことが出来ました。



今年初収穫! ホワイトアスパラ !!

4月下旬から10日間と短い期間でしたが、ホワイトアスパラの収穫を行いました。ホワイトアスパラは遮光シートで覆って太陽の光を当てずに育てます。その中は温度が高くサウナ状態です。その中は見事に綺麗な真っ白に出来上がっていました。柔らかくて甘味が強く、とても珍しいと大変好評をいただきました。

ちずこの
ここでもう一品

CHIZUKO'S Speciality Recipe

「サラダ巻き寿司」

ヘルシーで食べやすく行楽のお弁当などにもぴったりなサラダ寿司です。作り方もとても簡単ですので是非作ってみてくださいね。

■雑穀米入りご飯(1.5合分)…500g	[A] サニーレタス…2枚／アスパラ…1本 カニカマ…3本／ツナ缶…1/2缶 マヨネーズ…大さじ1
■すし酢 ………………50ml	
■海苔 ………………2枚	[B] 豚肉(酒・醤油・みりん)／サニーレタス 水菜
■白ごま ………………大さじ4	

- ①炊きたてのご飯にすし酢を入れて混ぜる。
- ②アスパラは海苔の長さに切り落とす。ツナ缶とマヨネーズは合わせておく。
- ③サニーレタスは洗ってよく水気をふいておく。豚肉はごま油で炒め、酒・醤油・みりん各大さじ1で味付けしておく。
- ④A→海苔の上にサニーレタスをのせ、ツナ、カニカマ、アスパラの順に具をのせ巻いていく。
- ⑤B→海苔の上にサニーレタスをのせ、炒めた豚肉、水菜をのせ巻いていく。
- ⑥ラップを外し切りわける。



こんねのやさいは以下のお店で購入出来ます。



手作り雑果専門店 **SAI**
〒090-0838 北海道北見市西三輪3丁目746番地27
【営業時間】水～土曜日／10:30～17:00 【電話番号】0157-33-5025



ベーカリーカフェ **LOAF**
〒090-0015 北海道北見市公園町166-29
【営業時間】10:00～18:00 【定休日】毎週月&火曜日 【電話番号】0157-22-8772

