

～池田の今を皆さまへお届けします～

池田町産マーケット

夏の号外版!

こっぽい屋 だより

平成26年8月6日号

子供達の夏休みが始まったと思ったら、早くも8月。小学生の頃は、8月になると夏休みが一日一日と減っていくようで、なんだかもったいない、そんな気がしていました。

来週はお盆です。こっぽい屋には、毎日溢れんばかりの花々が並びます。お盆の意味を知り、ご家族みなでご先祖をお迎えしましょう。

7月26日(土)、農業公社のハウスにおいて「夏野菜もぎ取り体験&はたけの寺子屋」ツアーが行われました。



「トマトのホって背が高いね」

「赤いのを選んで収穫するよ！」



「いっぱい採れたよ！」

「重た〜い」

7組15名の方にご参加いただいた今回のツアー。小さいお子様が多かったのですが、

暑い真夏のハウスでのもぎとり体験もがんばってくれました！

自分で採った野菜の味はいつもと何か違ったはず。収穫の喜びと、溢れる汗は、きっと野菜に対する思いを変えてくれたことでしょう。



「もぎたて野菜のシューズを作ろう！」

「いろいろな色のトマトがあるんだね」



枝豆の意外な食べ方、伝授します

みなさん、枝豆はどうやって食べますか？
「茹でる」という方がほとんどですよね。
実は「茹でる」以外にも、ぜひお試し頂きたい調理法があるんです。

それは「焼く」。

茹でる時と同じように処理した枝豆を、さやのままフライパンに入れ、弱火でゆっくり焼いてください。

茹でた時とは違う、なんともいえない香ばしい「焼き枝豆」の香りが広がります。



水分も飛び、甘みもぎゅっと凝縮。
茹でるより、暑くない！洗いものも少ない！
これはエコにもつながるのでは？

お試してください！
「焼き枝豆」

