



はたけと加工品の びたらごよみ

一年間の農作物と手作りの暮らしから生まれる加工品の暦です。
びたらファームの野菜セットの美しさはその季節折々の旬の野菜の姿です。
移り変わる自然の風景とともに、たったひと月先でも野菜の顔ぶれはがらっと変わります。
冷蔵庫などに貼っていただき、暮らしに「旬」の感覚を取り入れてみてください。



ファーム長からのコメント

葉菜類

春秋にはわさび菜やアスカラシ菜など珍しい葉物を出荷しています。
夏は、レタスなどのアブラナ科の時期ではないので、ツルムラサキやモロヘイヤなどの暑さに強い南国の葉物が登場します。
冬場のぐっつぐっつとした葉物もお楽しみに。

果菜類

夏野菜は毎日収穫しないと追いつかないほど！カラフル野菜が暑さを吹き飛ばし食卓に彩りを添えてくれます。オススメは肉厚のピーマンや、レストランでも人気の生で皮まで食べられるかぼちゃのコーンキー。旬をより長く楽しめるジャムやケチャップなどの加工品も登場します！

豆類・ネギ類

根菜/芋類

みずみずしいこかぶはびたらのイチ押しです。
白州の冬は大地が凍りつくほど寒さが厳しいので、土の中や軒下に吊るして保存した根菜が入ります。
甘い冬大根や味の濃い人参はまるごと食べ切ってほしいので、葉つきでお届けすることもあります。

ハーブ/スパイス

昨年は唐辛子が豊作だったので乾燥唐辛子が通年出荷可能です。多国籍スパイスも販売します。

麦

ユメアサヒ・農林61号

大豆

地大豆をメインに多品種

天日干し

びたら米

コシヒカリ・ササシグレ



びたら