

平成29年
3月号

第60号



月日が経つのも早いもので、いつの間にか3月になりました。先月は寒さが厳しくて、何年振りの雪化粧になりましたね。皆様体調の方は如何でしょうか？季節の変わり目で風邪など引いていませんか？今年もインフルエンザが流行っています。筆者はこの時期になると、花粉アレルギーで鼻水が詰まり一番辛く感じるのですが、皆様はどうですか？くれぐれもお体には十分気を付けて特に手洗いやうがいをお忘れ下さいね。3月と言えば雛祭りですね。古くから伝わる伝統料理やお吸い物やちらし寿司には、それぞれの料理や色として縁起の良い意味が込められているそうです。A・Y.

新体制になりました。(ぷらす実習生)

このコーナーには初めまして！！N君こと K.Nです。今回よりこの新鮮組のコーナー紙面作りのお手伝いをさせて頂く事になりました。色んな方に教えて頂きながら、読んでハッピーになれるような新聞を目指して頑張ります。時々ズッコけることもございますが、今後ともどうぞ宜しくお願い致します。K・N.

初めまして！実習にて14日間あすなろでお世話になりました、M・Hと申します。今回新鮮組の紙面作りに特別に参加させて頂きました。私がお世話になった時は、ちょうど切干大根を作っており、煮物にするに美味しそうでした。ここで出会う方々は、皆様優しく親切な方ばかりで、あすなろは、気軽にふらっと立ち寄りたくなる、そんな“居場所”のような事業所でした。皆様、本当に有難う御座いました。M・H

春・夏に向けて着々と準備進行中！！

今年も黒豆を植える下準備をしています。泥を畝に持ち上げて水路の流れを通し易くしています。



もみ殻を燻して、真黒になったら水をかけて一日置いたものを箱に入れます。種撒き用の土と7:3で燻炭に入れます。ポットに入れて種を撒きます



今年も去年に引き続き、狭間が丘にある山で枯れ葉をメンバーで2日間かけて取って来ました。山に入ると落ち葉が、沢山あったのでガンジキで拾い集めて袋に詰めました。芋を植える予定地に枯れ葉と米ぬかを撒きました。米ぬかと水を撒いて発酵させて腐葉土を作る為です。また次号で続きご報告致します。



よししょ



新鮮組から一言(K)

人それぞれに能力に差があります。ある程度は自主的に作業する人、指示すればできる人、何も分らない人まで様々です。誰が何処で何をしているか把握し助け合いながらよりよい野菜づくりに日々励んでいます。

お米を販売しておいま〜す♡

唯今あすなろで、昨年収穫したてのお米を販売しております。新鮮組メンバーと職員が、一生懸命育てたお米です。ぜひ一度お買い求めの上御賞味下さいませ。

三田産

コシヒカリ キヌムスメ

2kg 800円

5kg 2000円

10kg 4000円

あすなろで販売してるお米は是非買ってください

C'mon Baby

