

がつ にち 11月19日 (金) は… ふるさと 食材の日 「ふるの丸ごと肉じゃが」 !!



ふるのし おかもとこういち たま 富良野市の岡本耕一さんの玉ねぎ、
なかふるのちょう えんどう なかふるのちょう えんどう 中富良野町の遠藤ファームさんのじゃがいも、
しむかっぱむら のうじょう 占冠村のカリフリ農場さんの
にんじんを使わせていただきます！

ふるのし おかもとこういち
〈富良野市 岡本耕一さん〉



おいしい玉ねぎを作るコツは、玉ねぎ
が居心地のよい土と環境を整えて
あげることです。玉ねぎがすくすくと
育つように、土の成分や水、肥料のバ
ランスなどを考えて作っています。
苦手な野菜が入っていても一口は
チャレンジしてみてくださいね！



ほっかいどう い 北海道と言ったらじゃがいも！
ふるの地域でも玉ねぎの次に多く
作られています。
今回は、「きたかむい」という名前の
じゃがいもです。ホクホクして、煮物
に合うじゃがいもなので、おいしく食
べてください！



しむかっぱむら のうじょう
〈占冠村 カリフリ農場さんと
トナム学校のみなさん〉



むのうやくむか がくひりょう 無農薬無化学肥料のにんじんです！
トナム学校の子もたちと協力して、
この日は約800kgのにんじんを手作業で
収穫しました。土から抜いて、葉っぱを
取り、越冬用のにんじんに土をかけ…と、
まるいちにち さぎょう 丸一日かけて作業をしました。おいしく
食べてくださいね！



なかふるのちょう えんどう
〈中富良野町 遠藤ファームさん〉