

農産物朝市直売所が4月にヴィソラかやの広場にオープンして3ヶ月……多くの方のご協力により順調に営業を行っています。

総売上金額：1,035万円(1日平均20万円)
 総来店客数：13,623人(1日平均262人)
 出荷者登録者数：114人



今後も新鮮野菜をみなさまのもとへお届けして行きます。

ぜひお立ち寄りください

新規出荷者大募集

第2回出荷者説明会のご案内

農産物朝市直売所に出荷していただける組合員の方を募集します！

多数のご出席をお待ちしております。

日時 8月27日(月) 午後2時～3時半
 場所 みのお市民活動センター(多目的室)
 箕面市坊島4-5-20
 箕面マーケットパークヴィソラWEST1 2階
 TEL 072-720-3386



農産物朝市直売所より、耳寄りな情報をお届けします！

おすすめハーブのご紹介



バジル

イタリア料理やフランス料理には欠かせません！
 甘い香りの料理に、一番良く使用する代表的なハーブです。

バジルで作ったペーストは、パスタにかけたり、トマト料理にしたりと、料理のアクセントに役立ちます。ぜひ作りおきしておきましょう(^^)

バジルの保存方法は、夏に葉(リーフ)を収穫して、オリーブオイルを絡ませて冷凍しておく冬にも使用できます。

いろいろなバジル

★シナモンバジル



シナモンの甘い香りのするバジルで、花はピンク色。葉はポプリやサラダ、バジルパスタに…カボチャのサラダに加えたり豆乳プリンなどのスイーツのトッピングにGOOD!

★ブッシュバジル

夏から秋にかけて白い花が穂状に咲きます。スイートバジルより香りが強く、スパイシーで、さっぱりした香りです。葉や花はサラダのアクセントや生春巻きに。葉が細かいので飾りにもできます。



★レモンバジル

レモンに似た強い香りがします。白色の花をつけます。レモンバジルで作ったバジルペーストは、冷製パスタに合います。ポプリやアロマバス用品、入浴剤に使われます。



バジルペースト

材料：バジル 30g
 くるみ又は松の実 大さじ2
 にんにく 小2かけ
 塩 少々
 オリーブオイル 60cc

作り方：すべての材料をフードプロセッサーにかけて完成



食後のハーブティーにオススメ!!



講習会を実施しました

6月21日(木)にみのお市民活動センターで、組合員・出荷者を対象に講習会を開催しました。大阪府北部農の普及課から講師を招き、「農薬の適正使用について」の説明が行なわれました。

直売所に農産物を出荷するには栽培防除履歴の提出が必要であるため、参加者たちは熱心に聞いていました。



8月のイベント情報

8月25日(土)、26日(日) 午前11:00～
 直売所仮設テントにて

『農家さんによる野菜講習』

夏休みのお子様の自由研究などに役立つお話がもりだくさん！

ぜひお越しください～い

お待ちしております!



JA OSAKA-HOKUBU®