

どんぐり横丁 生産者コーナー

城ヶ山を見ながら野菜を作っています!

たいひ 堆肥を積みと火田が広がる!?

小木曾正利さんの
野菜いろいろ



今年も今までどうり じゃが芋、里芋、長芋 を作ります。

いばらく作っていない所に 堆肥 取った草、野菜の皮 を積みま

葉っぱ、など

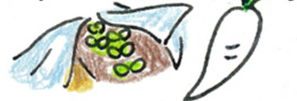
1度混ぜて積みかえ

堆肥をどかす(肥料として使います)と、そこはフカフカの火田ができています

火田が
広がるよ!

◆春大根

3月10日頃まで
トンネルをかぶせま



◆レタス

10月にまいた
レタスです



◆えんどう

種をとって、秋に
まき、育てています



12月大根を収穫した後、まきし、
3月にもう一度まきします。

◆かぼちや、モロコ、赤いオクラ など
温室では苗を育てています。

小木曾さんの里野菜がどんぐり横丁に並ぶの楽しみです!

2階 木の温泉 もみじの湯	男性 お酒	女性 甘草	男性 漢方 ハ漢湯	女性 どくだみ	男性 緑茶
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 桜	男性 菜の花	女性 桃	男性 コーヒー	女性 ラベンダー
	4/1(月)~3(水)	5(金)~10(水)	12(金)~17(水)	19(金)~24(水)	26(金)~5/2(木)

4月の由枝おばあちゃん

川手に住む松井由枝さんの山里暮らし

3回種をまきます! にんじん作り

春(3月お彼岸すぎ)は「時なしにんじん」をまきます

→ 夏に食べます

8月10日頃「黒田五寸人参」をまきます 天気がよければ水をかけます

→ 秋に食べます

10月にまいて → 春 4月頃 食べます

にんじんやほうれん草は
土が酸性だと生えないので苦土石灰を
ふってから種をまくといいよ!
種を水でひやかしてからまくと具合よく生えます



みんなに教えたい! 13

スタッフの「おすすめ品」紹介コナ
どんぐり横丁の高木田栄一です。
ぼくのおすすめは...



炭焼きフランク

1本 250円



味はプレーンな ピリ辛の
「フランク」と「チョリソー」の2種類

どんぐり横丁入口で炭火で焼いて
販売しています。ジューシーなのに後味
さっぱり! ケチャップなどそのままがおいしい!
材料には豊田市産の豚肉も使われています。
ぜひ味わってみてください。

稲武温泉どんぐりの湯

TEL(0565)82-3135

〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原22-1 (東海環状 豊田勘八ICより約45分)

10:00~21:00(土日祝9:30~)

受付終了 20:00・木曜定休

直売施設どんぐり横丁

TEL(0565)82-3666

9:00~17:00(土日祝~18:00)

12~3月木曜定休・4~11月無休

稲武地区ここです!

5月2日(木)は木曜日ですが
どんぐりの湯 営業します

