

一年を通して食べ続けると、 見えてくることもある

1月16日は、世羅で-9度を記録。翌日朝の畑の積雪は15cm。この日から一週間、畑の雪はとけず、まっ白な状態が続きました。畑全体が、まるで大きな冷蔵庫。人参も、ゴボウも、白菜も、ネギも、ハウレン草も、露地の野菜は皆、冷蔵庫から取り出すようにして、収穫しています。

この時期は、凍らないように、野菜自身が糖度を増して甘くなります。やがて暖かくなってくると、これらの野菜は花を咲かせるためにグンとう立ちを始めます。次にこれらの露地の野菜を食べることができるのは、来年の冬。今まさに、冬の野菜が一番おいしい季節です。



1月17日、積雪15cm。
雪の上に出ているのはネギだけでした。

朝は氷点下、昼間は20度 ハウスの中はあったかです



加温はしていないので朝は氷点下ですが、日が昇って天井の雪が落ち始めると、暖かくなってきます。ハウスの中には、わさび菜やロケット、からし菜、チマサンチュなど。

雪の前にネットをかけておきます 露地のハウレン草



雪の日は、かけておいたネットを雪ごととけて収穫します。雪の下のハウレン草は凍っていませんが、収穫している間に凍っていくことも…。

つぼみ菜にネットをかけました ヒヨドリ対策



ハウレン草も、白菜も、小さなエンドウの芽も…。ヒヨドリが集団でやって来て食べ始めました。ネットをかけて防ぐしかないので、ネットの中に入って食べていることもあります。

tonchanのQ&A

Q. 野菜セットは一年中お休みはないのですか？

今までに一度だけ、トラクタが故障して3月に作付ができなくなり、5月に1週間ほどお休みをしたことがあります。基本的にお休みはありません。

2月になると、ゴボウや人参、ハウレン草など、露地の野菜のほとんどに花芽がつき始めます。白菜や小松菜など、アブラナ科の野菜は、花が咲くのが早く、2月後半には花が咲き始めます。

春に収穫する予定で2月に種をまいても、収穫前に花芽が伸びて出荷できなくなることも多く、3月から5月初めにかけて、野菜の種類が少なくなる、端境期となります。

出荷する野菜の種類が少なくなると、野菜セットを

作ることができなくなるので、2月終わり頃から収穫できるように、ワケギ、葉タマネギ、アサツキなどを植えています。白菜や小松菜、チンゲン菜、大根などの花は、それぞれ元の野菜の味がしておいしく、春の味の一つになっています。

Q. 冬には、ジャガイモ、タマネギはないのですか？

ジャガイモは6~7月、タマネギは5~6月に収穫になります。どちらも収穫は年に一度で、それ以外の時期は、保管しているものを出荷します。

春が近づいてくると、どちらも芽が動き始め中の養分を消費するので、柔らかくなってきたり、しわたたりします。品質的に良くないものが増えてくるので、野菜セットに入ることは稀になります。

ふだん着の野菜料理

Simple is best!

おいしい冬の人参で作るのが一番のポイントです。



人参のサラダ

スライサーで細くスライスした人参を、酢、油、塩であえます。柚子やレモンがあるときには、酢のかわりにしぼります。レーズンを入れると子供向き。

密閉容器に入れて冷蔵庫に保存しようと思うのですが、あっという間に食べてしまって、また作ることに…。



蒸し人参

切った人参に塩をしてから蒸します。かたさはお好みで。これも密閉容器に入れて、冷蔵庫に保存。朝の目玉焼きの横に、お昼のお弁当に、夕食のお皿の上にも…



人参のスープ

軟らかめに蒸した人参に、牛乳を加えてミキサーにかけ、塩で味を調えます。

12月号で紹介した久保澤シェフの人参スープのまねをして作ってみました。

お便りありがとうございます

- 露地のホウレン草、美味しいですね。根っこの部分を丁寧に洗って、食べました。甘いですね。にんじンドレッシングのレシピを、ブログにアップしました。よければ、見てください。<http://blog.livedoor.jp/kinotable/archives/51561998.html>

白菜、山本さんのところから来るので白菜漬けを作ると、大変甘くておいしいです。昨日も、早速、半分は白菜漬け用に、お日様に干しました。

(広島市 Sさん)