

広い畑を、休ませながら、 回転させます

桜の花が咲く頃を待って、ゴボウや人参、大根の種まきが始まりました。キャベツやコールラビ、ブロッコリー、レタス、チマサンチュ、小松菜、スイスチャードなどの苗も、時期をずらしながら順に畑に定植しています。3月の終り頃には、冬越しのタマネギやニンニク、ワケギ、エンドウ豆などしか残っていなかった畑が、どんどんうまってきています。

同じものを同じ場所で作ると、虫や病気が発生しやすくなるので、そうならないように気をつけながら、野菜と土との相性(水はけのよさや、土の質など)を考えて、どこに何を植えるかを決めていく作業は、まるでパズルのよう。休ませている畑で、緑肥として作っている麦には、穂が付き始めました。おいしい菜の花を収穫したこぼれ種の菜の花は、種をつけるまで待ってから、畑にすき込みます。



こぼれ種から咲いた菜の花。
近づくと、はちみつの匂いがします。

まだ出ない、まだ出ない… やっと出た!



ひとつ、ふたつと、ゴボウの芽が出ているのを見つけました。種まきをしてからというもの、「早く出ないかな…」と、毎日様子を見に行っていました。冬の収穫まで、長い道のりのスタートです。

もうすぐ夏野菜の季節 早く大きくなあれ



3月中頃に種をまいたズッキーニ、今のところ順調に大きくなってきています。5月下旬から収穫が始まる予定です。

早生のスナックエンドウ 花が咲きました



寒さのせいでしょうか、今年も背が低いまま、花が咲き始めています。花が咲いてから2週間程で、収穫できるようになります。

tonchanのQ&A

Q. 4月は、ワケギ、アサツキとネギ類が多かったですね

この春は、4月後半の気温が低めだったせいでしょうか、野菜がなかなか大きくなりません。桜の花もいまひとつで、きれいに咲く前に葉が出てしまいました。

4月の初めには、人参やホウレン草など冬越しの野菜がなくなり、畑にはネギ類だけが残った状況になってしまいました。

露地で一年を通していろいろな野菜を作ることができるのが理想ですが、春の遅いせいでなかなか難しく、今年のように気温が低めの年はなおさらです。春の初めにも大根やキャベツが採れるよう、来シーズンも再挑戦です。

Q. 5月はどんな野菜が採れるようになりますか

コマツナ、カブ菜、スイスチャード(ふだん草)、大根間引き菜などの葉物、タラの芽やワラビ、フキなどの山菜、そして、葉タマネギ、赤タマネギ、新タマネギと続きます。

後半には、キャベツやコールラビ、ズッキーニ、レタス、チマサンチュ、スナックエンドウなどが採れるようになる予定です。

ジャガイモ、人参は、4月末になってやっと芽が出てきました。収穫はジャガイモが6月中旬、人参は7月になる予定です。

いくらかの不便さと、圧倒的な旬の感覚

季節を追って食べる出世タマネギ

一般的には産地リレーで一年中食べることのできるタマネギですが、自給的に食べる場合には、葉タマネギ→新タマネギ→保存用のタマネギと、季節を追って食べつなぎます。

●葉タマネギの頃には…

ニラの季節でもあるので、ニラと葉タマネギでギョウザを作ります。どちらも細かく切って、豚ひき肉、しょうが汁、しょう油、酒、塩、ごま油を混ぜて、市販の皮で包みます。

葉タマネギのピクルスもお気に入り。

昨年、カーサ・テッラマンテの大河内シェフに教えていただいたピクルスをまねして作っています。



葉タマネギのピクルス

◎ピクルス液◎

| | |
|----------|-------|
| 白ワインビネガー | 200cc |
| 水 | 200cc |
| とうがらし | 2本 |
| 砂糖 | 大さじ5 |
| ローリエ | 1枚 |
| 塩 | 小さじ2 |
| 粒こしょう | 小さじ1 |

作り方

ピクルス液をすべて合わせて火にかける。沸騰したら、葉たまねぎを入れる。少し芯が残るくらいまでになったら火を止めてそのまま常温で冷ます。冷めたら冷蔵庫で一晩寝かせる。

●新タマネギは…

オニオンスライスが一番シンプルな食べ方です。水にさらすと、味が抜けてしまうので、薄切りにしたタマネギを、冷蔵庫で冷やして作ります。



オニオンディップトースト

●そして、保存用タマネギ

目立たないけどタマネギが大活躍の食べ方を2つ。

オニオンディップトースト

材料(6枚分)

| | |
|--------------|-------|
| パン(6枚切り) | 6枚 |
| たまねぎ | 1/2個分 |
| (6等分程度のザク切り) | |
| ピザ用チーズ | 100g |
| ウインナーソーセージ | 3本 |
| パセリ | 2~3枝 |
| (太い茎は除く) | |
| マヨネーズ | 大さじ2 |
| ガーリックパウダー | 小さじ1 |
| 又はニンニク | 1かけ |
| 黒コショウ(粗びき) | 適量 |

作り方

- ① ①をすべてフードプロセッサーに入れる。途中混ざりにくかったら、ふたを開けてスプーンなどで混ぜながら、材料がブツブツと見える程度の粗めのディップにする。
- ② ①を食パンに等分にぬり、オーブントースターでチーズが溶けて、焼き色がつくまで焼く。

オーブントースターの場合、裏面が焦げやすいので、専用の天板もしくはアルミ箔の上に置いて焼く。または、250℃に温めたオーブンで3~4分焼いてもよい。

(NHK きょうの料理 2009年5月号)

ポークソテー玉葱ソース

ニンニクの辛味が美味しいステーキ。薄切り肉でもできるあきのこない調理法です。

材料

| | |
|-------------|----------|
| 豚肉 | 4枚(400g) |
| 玉葱(すりおろし) | 1/2個分 |
| にんにく(すりおろし) | 1片 |
| しょうゆ | 大さじ3 |
| 酢 | 大さじ1 |

作り方

- ① 玉葱、ニンニク、しょうゆ、酢を混ぜる。
- ② 肉に軽く塩、こしょうをして強火のフライパンで両面を焼いて火を通し、皿にとる。
- ③ その熱いフライパンに玉葱ソースを入れてひと煮立ちさせ、肉にかける。

(魔法使いの台所 婦人之友社)