

久々に食べる、 それがおいしさの秘密

お吸い物に入れるといい香りのする春菊、さっと炒め煮にして食べる大根の間引き菜、あげと一緒に煮浸しにする水菜…など、食べ方はシンプル＆ワンパターンですが、久しぶりに食べる葉物野菜はおいしいですね。いつも畑仕事を手伝ってくれている方が、「無農薬で、こんなにきれいなのができるんじゃないか」と言っていました。この時期になると、やっと、露地の畑で虫よけのネットなしで、小松菜やチンゲン菜ができるようになります。それでも、少々アブラムシがついていたり、アオムシが葉を食べていたりするのはありますが、虫食いだらけになって全滅する心配は少なくなりました。

9月末に定植した白菜は、ずいぶん大きくなってきました。今年はヨトウムシの発生が少ないのか、発生の時期が遅れているのか…。小松菜の葉の裏には、数十個のヨトウムシの卵が産みつけられているのを見つけたのですが、昨年より白菜につく虫は少ないような気がしています。



「早く白菜になりた〜い」って声が、私には聞こえてくるような…。

葉っぱをしっかりと広げて 大蔵大根、がんばっています



ネキリムシに切られたりして無くなってしまったところもありますが、今のところ順調に大きくなってきています。

もうすぐ定植です タマネギの苗が大きくなってきました



9月20日頃に種をまきました。11月になったら、畑に定植します。来年6月の収穫を目指してスタートです。

寒い冬に備えて ハウスの中に定植しました



一回目は、ロケット、春菊、リアスからし菜などを定植。ラディッシュの種もまきました。3棟あるハウスを、冬の間、どう使おうか…思案中です。

tonchanのQ&A

Q. 冬の方が野菜作りが簡単だって本当ですか？

私たちの畑は、標高550mのところであり、冬は最低気温が-5度以下になる日も多いです。

地元の人には、冬は野菜を作れなくて大変でしょうと言われるのですが、ホウレン草やターサイ、辛味大根、ゴボウ、人参、白菜などは、凍結して茎が割れたりしますが枯れることもなく、収穫することができます。

冬野菜は、キュウリやズッキーニなど日々収穫しないと大きくなりすぎてしまう夏野菜と違い、じっくり大きくなるので収穫期に幅があり、出荷量に合わせて収穫することができるので、野菜セット向きです。

また、私たちは農薬を使わないので、虫による食害が大きな問題ですが、気温の低い冬は虫の活動も少なく、食害に悩まされることがほとんどありません。こういったことから、「冬の方が野菜セット作りが簡

単」といえますが、実際の野菜作りには、種まきから収穫まで2~4ヶ月と長期間かかること、種まき時期を間違えると大きくならなかったり、収穫前に花芽が伸びてきたりと、栽培技術的には難しい点も多いです。

Q. 新しく野菜セットを利用し始める方は多いですか？

畑の「今」を食べていただきたいので、年間を通じて定期的にご利用いただくことが基本となっています。

時期によっては、同じ野菜が続いたり、大量に入る野菜があったりと、野菜を使う側としては不都合なこともあります。その中から畑の季節を感じていただければと思っています。

福島の子原子力発電所事故以来、野菜セットをとって頂くお客様は増えていますが、必要な時に必要なものを買う食べ方とは違う、畑とのお付き合いを無理のない範囲でお願いしています。

山本ファミリーの。。。ちよっとおもしろい。。。



1 トマトピューレ
畑のトマトで作置き。炒めた玉ねぎに加えてトマトソーススパゲティーに。



2 北海道のお土産
六花亭のお菓子詰め合わせ。週末のお茶の時間に楽しみました。

3 サツマイモ
イノシシよけの柵のおかげで収穫できました。フライパンで焼いて塩をふっておやつに。

4 サツマイモのツル
サツマイモを掘った時に食べたくなって、採って帰りました。すじを取って炒め煮に。



5 シブリのお土産
GHIBLI MUSEUM SWEETS SELECTION クッキーの入っていた缶がかわいくなって。

6 アーモンドバター
パンに塗って焼くとカリッとなっておいしい。
<http://www.ken-house58.com/>



7 イチジク
カラスよけのネットをかけたおかげでたくさん採れました。

8 栗
切れ目を入れてオーブントースターで焼いて食べました。イノシシと競争で拾いました。



9 ハワイのお土産
次男が高校の修学旅行で、ハワイへ。ハワイ島のマウナケア山頂にある、すばる望遠鏡を見学。

おまけ