

野菜作りの挑戦に 終わりはない

待ちに待った白菜の収穫が始まりました。秋の終りの気温が高めだったおかげでしょうか、遅く定植したわりには白菜らしくなっているような気がしています。種まき、育苗、そして定植の時期が、虫たちの活動が盛んな時期に当たるため、なかなかうまくできないことが多い白菜。ビギナーズラックでうまくできた年もありましたが、苗作りの段階で虫に食われてしまったり、定植後にネキリムシに切られてしまったり、台風風の風で植えた苗が引きちぎられてしまったり。うまくできた…と思って収穫してみると、中まで虫が入っていてがっかりしたことも。定植時期が遅れ、白菜が巻く前に寒さがやって来て、白菜にならなかったこともたびたびです。

無農薬でちゃんとたくさんの白菜ができるようになったら一人前…と、野菜作りを始めた頃にどこかで聞いた言葉が今も頭の片すみに残っていますが、いつもこの時期になると、「来年こそもっと上手に…」と、つぶやいています。



毎日のように霜が下りるようになりました。
朝は白菜も真っ白です。

冬越しの野菜たちその1 11月になって定植しました



やっと定植が終わって一息ついたタマネギです。今年は15000本程の苗を植えました。手伝ってくださったシルバーさんたちに感謝。収穫は来年6月頃です。

冬越しの野菜たちその2 9月末に植えました



今年のニンニクは発芽がよく、一回目の草取りが終わりました。気まぐれカラスに切られてしまったところもあり、カラス除けの釣り糸を張りました。収穫は来年6月です。

親しい方への贈り物に 冬の野菜セット 2,000円(送料別)

大根、人参、白菜、太ネギ、
大浦太ゴボウ、カブ、赤カブ、
ホウレン草、水菜などが入ります。

※送料は、
中国地方 500円
関西地方 600円
中部地方 700円
関東地方 800円

※内容は収穫時期によって
変わることがあります。

tonchanのQ&A

Q. 年末年始のお休みについて教えてください。

(千葉県 Mさん)

12月28日(水)から1月3日(火)まで、
野菜の出荷をお休みさせていただきます。

野菜セットのお休み・変更などありましたら、一週間前までにお知らせくださいますよう、お願いいたします。

今年も一年間、本当にお世話になりました。
新しい年もどうぞよろしくお願いたします。

Q. 冬になっても動物たちは畑にやって来るのですか？

(東京都 Mさん)

11月18日、19日と、2日続けてイノシシに柵で囲った畑に入られました。イノシシは防風ネットを破って畑に侵入、畑のあちこちを掘り返して行きました。すぐに補強をし、しばらくの間は大丈夫でしたが、27日、また別のところから侵入。広い範囲を囲えば囲うほど、柵の維持管理が大変です。

アンケートをありがとうございました！

□野菜を取り始めてから、10年くらいになるので
しょうか…。最初の頃は保存方法や食べ方がわか
らず、腐らせていたこともありましたが。今では野
菜が送られてきたら、すぐ下処理をします。葉物
はザッと洗って布きんに包み、ビニール袋に入れ
て冷蔵庫で保存します。使いきれない**ゴボウ**は、
さがきや細切りにして冷凍します。**タマネギ**
は、皮をむきビニール袋に入れ冷蔵庫へ。すぐ料
理できない加熱用**トマト**は、洗って、そのまま冷
凍し、使う時にそのまま鍋に入れ、ソースを作り
ます。

(広島市 Mさん)

□我が家は野菜はゆでて食べるか、焼いて食べる、
のようなシンプルな食べ方がほとんどなので、野
菜メニューは特にありません。余ってしまいそう
になると、**味噌汁**に入れることが多いです。それ
と、**ぬか漬**をしているので、ぬか床に入れる
こともよくあります。届けて頂いた野菜に合わせ
て献立を考えるようにしています。そうすると、
あまり無理をしないで新鮮なうちにお野菜を食べ
ることができます。最近ではネットで検索が簡単に
出来るので、助かります。

これは、質問からはずれてしまうのかもしれま
せんが、保存するときにPプラスという野菜保存
袋に入れてあります。マンションですし、千葉県は
暖かいので、外に置いての保存は難しいので、冷
蔵庫に入れざるを得ません。保存袋に入れると長
持ちしますし、冷蔵温度が低くても大丈夫です。

(千葉県 Mさん)

□とにかく届いたら**早めに食べる！**ですね。

(広島県 Kさん)

□**ゴボウ**がたくさんあるときに作ります。テレビ朝日
のウチゴハンでやっていました。おいしいです。

材料 ゴボウ 1/2本(100g)

しょうゆ 大さじ1 酒 大さじ1

片栗粉 適量 サラダ油 適量

① 5cm長さに切り、タテ4つ割にしたゴボウを
ボウルに入れ、しょうゆ、酒をからめる。

② ①のゴボウに片栗粉をまぶし、170℃の揚げ
油で3~4分揚げる。

あっという間に無くなってしまふ、うちの人気メ
ニューです。

(広島市 Yさん)

□大好きなのは、調理用の**トマト**です。トマトソー
スを作っておいて、パスタに、ロールキャベツ
に、ハヤシライス風に使っています。あっさりし
ていて、とてもおいしいです。**四角豆**は、小口切
りにし、さっと蒸し煮し、塩を振りいろいろに使
います。サラダ、卵焼き、和え物など、コリコリ
していておいしい！

(大阪府 Iさん)

□この時期の**青菜**野菜は、到着したらすぐ軽く洗っ
て水上げをすると、シャキッと長持ち。ア
クがないので炒めたゴマと蒸し焼きにします。

(東京都 Mさん)

□お気に入り**トマトソース**♪ タマネギとニンニ
クのみじん切り、煮込み用トマト、味噌、と重ね
て鍋に入れ、コトコト弱火で煮て出来上がり！

(広島市 Hさん)

□今年も色々な**なすび**があって、楽しかったです。
緑色のナスは、浅漬けに。白色のナスは、焼きナ
スにすると弾力があって食べごたえがありまし
た。米ナスは、ハヤシライスやカレーに入れまし
た。煮崩れなく、ナスをしっかり味わえます。

(神戸市 Kさん)

□我が家は今、**圧力なべ**ブームです。少量の水を加
えて炊いています。野菜から水分が大量に出て、
野菜本来のあま〜い味を丸ごとおいしくいただ
いています。コンソメと骨付き鶏肉を入れたり!!
オイシー！

(広島市 Rさん)

□せっかくの貴重な無農薬野菜なので、**生**で食べら
れる野菜(にんじん、大根、キュウリなど)は、生
で食べ、素材本来の香り、味を楽しんでいます。
これが一番のおすすめの食べ方です。

(広島市 Mさん)

□特別に**手を加えない**ことが一番おいしくいただ
けるとお思います。(プロの方が手を加えると、す
ごくおいしくなるのですが、私はシロウトな
ので) 焼いておいしいお塩をふるだけとか、蒸
すだけとか…。困ったら、カレー・おでんに入れ
て煮ます。

(広島市 Oさん)

□私はときどき**干し野菜**を楽しんでいます。太陽に
干して甘みがでるところを、おいしく食べていま
す。

(横浜市 Kさん)

□これからの季節は大根ですが、**大根葉**も一緒にい
ただいた場合、「大根葉のふりかけ」を作ります。
ゆでた大根葉をみじん切りして、油でいためて、
味付けはしょうゆです。その時々で、しょうがの
みじん切りや、しらす干し、かつおぶし、ゴマな
ど、あるもので一緒にいためます。朝食によいで
す。

(広島県 Iさん)