

凍らない大根のこと

この冬は、12月初めから真冬並みの寒気がやってきました。朝の最低気温が-7℃という日には、人も野菜も凍ります。洗い場のバケツの水は、バケツの形に凍ったまま。手袋をしていても、指先が冷えて痛くなるほどです。

氷点下の冷え込みになると、畑の大根も凍ります。土の中にある部分は凍りにくいのですが、土の上に出ている部分は凍ってしまうので、一般的には土寄せをして凍るのを防ぎます。私たちも以前は大根に土寄せをしていましたが、いくら土寄せをしても、ここの畑の寒さの中では凍るのを防ぐのは難しく、この頃では、凍りにくい大根を作るという方向に変わってきています。

凍りにくいのは、土の上に出る部分が少ない大根や、水分が少ない大根です。今年作っている大根の中では、紅心大根、黒丸大根、辛味大根などが当てはまります。一般的な青首大根は、水分が多く、土の上に出る部分が長くて凍りやすいので、この時期

には作らなくなりました。

紅心大根や黒丸大根は、皮付きで丸ごとホイルに包んでオーブンで蒸し焼きにするとおいしいと、神戸のフランス料理のレストラン、ロカマドゥールのシェフに教えてもらいました。黒丸大根は、ヨーロッパでは普通の大根。日本で白い大根を使うのと同じ感覚で、ポトフなどに使われることが多いそうです。水っぽくなく、皮のほんのりとした苦みがおいしいので、私は大根ステーキにして食べるのが好きです。(N.Y)

- 辛味大根のおいしい食べ方は、2012年2月号の畑便りで、クロドミャンのMiamさんのレシピを紹介しています。
- 広島フランス料理のレストラン、ルジャルダングルマンのシェフに教えてもらったのは、辛味大根のサラダ。1mmくらいの厚さにスライスして、塩をして、1分程蒸してから、タマネギのスライスやロケット、からし菜などと混ぜてサラダにすると、辛味が甘みに変化して、おいしいです。

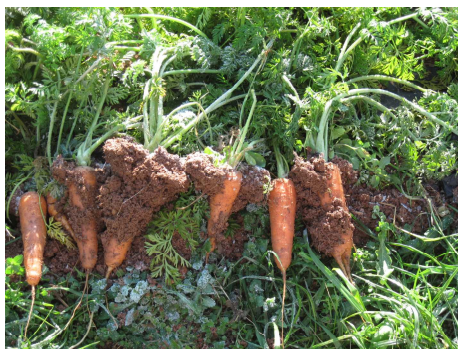


よく巻いていると思ったら、反対側には大きな穴が。

白菜

白菜を収穫しようと、形の良いものに近付いてみると、反対側には大きな穴が開いていました。付近には大きな足跡もなく、小さい噛み跡がついていました。

畑で見かける動物のなかで、足跡が残らない小さいもので、野菜を食べるやつ。この後、雪の積もった日に、沢山のウサギの足跡が残っていたので、ウサギの仕業かな？



寒くなってきて、一段と甘みが増してきました。

人参

朝の気温が氷点下になることが多くなりました。畑の土も表面から5cmくらい凍っています。収穫の時には、凍った土が人参や大根、ゴボウなどと一緒についてきます。無理に引きはがすと、皮もはがれてしまうので、水で洗って土を落とします。

寒さが身にしみますが、野菜は甘みが増し、おいしくなってきました。



葉の上には、きれいな氷の結晶が。

ホウレン草

畑一面に霜が降りた朝、ホウレン草の表面に、大きな塊の霜(?)がついていました。よく見ると、優勝トロフィーのように、根元から次第に大きくなる六角形の氷の結晶(杯状結晶)でした。

その他にも、気温や湿度の違いからか、うぶ毛のような細かい針状や、六角形の円盤、六角柱など、いろいろな霜が見られます。きれいだけど、寒いです。

アンケートのお返事ありがとうございました。 その2

皆さんからの“おすすめレシピ”を紹介します。

シンプルなレシピこそ、おいしさが最高に引き出される一点を見のがさないように…。

□カブの和え物

カブの白い部分、葉の部分、ともにきれいに洗ってきざみ、塩もみをして、おしょうゆと酢で味付けするだけ。とっても簡単ですが、我が家の定番です。
(広島市 Kさん)

□ホウレン草鍋 ひとり鍋を使って

- ①白だしを用意します。
割合は、水:薄口しょうゆ:みりん=12:1:1と昆布。一人分で、水300ml、薄口しょうゆ25ml、みりん25ml。この割合は、いろんな鍋に利用できます。
- ②ひとり鍋に①を入れ、沸騰したら豚しゃぶ用肉を入れ、あくを取ります。
- ③テーブルに出す前にホウレン草を入れ、ひと煮立ちしたら、ポン酢とすりごまで食べます。煮すぎないように。ホウレン草が、生き生きとおいしく食べられます。大勢で食べるときは、豆腐、きのこを添えて。

□人参の葉(間引き菜)とリンゴのサラダ

- ①人参の葉は、3~4分、柔らかめにゆがき、細かく切る。
- ②人参は、薄切りにしてゆがく。
- ③リンゴは、皮をむき(一部皮をつけて)いちょう切りにし、塩水につけて、水を切る。
- ④コールスロッドレッシングとマヨネーズで和え、あらびきの黒・白こしょうをふる。人参の葉の香りがごちそう。梨や柿でも合うかな？
(奈良県 Tさん)

□洋風ごぼうきんぴら

ごぼうをオリーブ油で炒め、酒をふり、フタをして1分蒸し、カレー粉、塩、こしょうして炒める。

□ゴボウと人参のサラダ

- ①ゴボウはゆがき、薄口しょうゆで味付けして冷ます。
- ②人参もゆでて冷ます。
- ③マヨネーズにすり白ごま、こしょうを加えたもので①と②を和える。

□揚げゴボウと豚肉のサラダ

- ①ゴボウは薄い斜め切りにし、水にさらし、水切りして、油でカリッと揚げる。
- ②豚肉は一口大に切り、塩、こしょうをして、片栗粉をまぶして、油でカリッと揚げる。
- ③①②と、ざく切りにした水菜を、ポン酢、ごま油、ショウガ、いりごまを混ぜ合わせたもので和える。

□かき揚げ

ゴボウ、ちりめんじゃこ、三つ葉を揚げる。

□たたきゴボウ

- ①ゴボウをゆがき、熱いうちにたたく。
- ②人参もかためにゆでる。
- ③①②が温かいうちに、しょうゆ、酢、砂糖、すりごまを合わせたもので和える。

□ゴボウと豚バラ肉の炒め物

- ①一口大に切り、酒、塩、こしょうで下味をつけた豚肉を、オリーブオイルで炒め、取り出しておく。
- ②斜め薄切りにし、水にさらしたゴボウを、オリーブ油で炒め、火が通ったら酒をふり、フタをして1分蒸す。
- ③①を戻し入れ、ウスターソース、ケチャップを加え、塩、黒こしょうで味つけし、青味を散らす。
(広島県 Kさん)

Q. 畑はいったいどのくらい広いのですか？

(名古屋市 Mさん)

全体で3hr(30,000㎡)、約9,000坪です。標高550mの山のでっぺんに、だいたい80m×80mくらいの畑が4つあります。とっても広いので、畑を休ませながら使うことができるのがいいところです。

そのうち、2つの畑はイノシシ除けの柵で囲みましたが、残りの2つはまだなので、この冬もシカやイノシシが来て、悪さをしています。

周りには、こだま試験農場の広い畑が広がっています。今はその広さに慣れてしまいましたが、初めて畑に来た人は、たいていその広さにびっくりします。

Q. タマネギの黒いカビのようなものが、気になるのですが…。

(神戸市 Kさん)

乾燥が十分でないこと、菌がついていることなどが原因なのではないかと思います。家庭菜園のタマネギには、見られることと読んだことがあります。

タマネギは、一年に一度、6月に収穫したものを、春になって芽が出始めるまで保存しています。収穫してすぐはきれいなのですが、保存中に黒いカビのようなものが付いてくる場合があります。

タマネギは、畑で育てている間に病気が発生することがあり、できるだけそうでないものを選んで保存しています。それでも、保存中に傷んでしまうことがあり、外見では傷みがわからないこともあるので、注意が必要です。

※おすすめレシピの夏野菜編は、次号で紹介させていただきます。
たくさんレシピ、本当にありがとうございます！