



〒722-1701
広島県世羅郡世羅町小国4648
TEL&FAX (0847)37-2153

E-Mail farm-01@yamamoto-family.jp
URL <http://www.yamamoto-family.jp/>

春の菜っ葉の姿からは、 その育ち方が見えてくる

冬越しの露地の菜っ葉たちが、少しずつ大きくなり始めました。地面に葉を広げた小松菜は、まるでターサイのよう。しっかりとした太い茎が目立つ水菜、ずんぐりむっくりな姿のあぶら菜など、じっくりと時間をかけて育った菜っ葉は、葉が厚くて、味が濃く、歯ごたえもしっかりとしています。

一方、同じ水菜や小松菜でも、ハウスの中で育ったものは、すらっとしていて、みずみずしく柔らかくて、まるで別の野菜のよう。春の菜っ葉の姿からは、その育ち方が見えてきます。

暖かくなるにつれ、これらのアブラナ科の野菜には花芽が伸び始めます。畑に残っている白菜や、こぼれ種で生えている菜っ葉の菜花は、ほろ苦い春の味。

カブや大根の花も暖かくなると一斉に伸び始め、畑はやがて、黄色や白の菜の花畑に変わっていきます。(N.Y.)

お便りありがとうございました!

野菜が届いたらすぐに、大根とか、カブとかの葉の付いた野菜は、葉と根っこを分離します。葉に水分が行って、本体の根っこが水分不足にならないように。それから、葉の部分は、新鮮な水に浸けます。レタス類も新鮮な水に浸けます。すると、一時間後、しっかりと「水あげ」をしていて、葉っぱたちが、パリッとなっています。この光景を見るのが、至福の時です。(広島市 Sさん)

INFORMATION

☆畑のフェイスブックのページを作りました。

日々の畑の様子をお伝えします。

⇨山本ファミリー農園で検索

☆畑の野菜で作った“うちのごはん”の写真などは、山本ファミリー農園のブログで発信中。

⇨http://blog.goo.ne.jp/tonchan_sy/



ヒガンバナ科ネギ亜科、
葉を伸ばし始めました。

ワケギ

冬の間は、葉が枯れていますが、日が長くなり気温も上がってきたのを感じているのか、新しい葉が伸びてきました。冬越しのワケギは、秋のものより太く、甘みもありおいしいです。

私が植物分類を習った頃はユリ科(クロンキスト体系)でしたが、最新のDNA解析で分類するAPG III(2009)ではネギ亜科になっています。分類は難しいですね。



最初に花芽が伸びてきたのは、
つぼみ菜と水菜でした。

菜の花

春になるとあぶら菜を初め、白菜や小松菜、水菜など、アブラナ科の野菜たちが、花を咲かせます。植えた場所や、トンネルの有無などで花の咲く時期は変わってくるのですが、今年はつぼみ菜と水菜が最初に花をつけました。

白菜の菜花は、柔らかく甘みがあり、小松菜は少し堅めと、野菜によって、香りも歯ごたえも異なります。いろいろな春の味を楽しむことができます。



防獣柵を作るため、
草刈りを始めました。

延長400mくらい

南向きで日当たりの良い畑に、毎日シカやイノシシが来ています。獣害を防ぐために、この畑もワイヤーメッシュで囲むことにしました。

まず、畑の周りの草刈り・木の整理を始めましたが、周囲が400mくらいあるので、なかなかかどりません。今月中には柵を完成させる予定です。



「青山ファーマーズマーケット 畑レシピ」
農家が教えてくれたおかず100
主婦と生活社
<http://www.farmersmarkets.jp/>



「Farmer's KEIKO 農家の台所」
主婦と生活社
<http://www.ameblo.jp/farmers-keiko/>



「農家のおすそわけ」
三原葉子
「農家のおすそわけ はな豆」オーナーシェフ
ジュニア野菜ソムリエ
大和書房
<http://www.hanamame.net/>



「100万人の幸せごはん」
花井綾美
広島生まれ
シニア野菜ソムリエ
南々社
<http://www.shiawase-gohan.com/>



「とれたて野菜レシピ」
菜園発、おいしい120品
植松良枝
NHK出版
<http://www.uemassa.com/>



「野菜をひと干し きょうの一皿」
前沢リカ
株式会社地球丸

野菜のおいしい食べ方が紹介されています