

今年もどうぞよろしくお願ひします

2018年のお正月は、広島駅の北側にある広島東照宮の横から続く山道を登って、二葉山にある仏舎利塔へ行ってみました。子どもの頃、ちょうどこの辺りに住んでいたTonchanにとっては庭のような場所。石段を走って駆け上って遊んでいた、そんな懐かしさのある所です。

山の上には、第二次世界大戦の時の高射機銃陣地跡があり、手の届くような所に、似の島や宮島が見え、マツダスタジアムもすぐそこに見えました。そんな所なのに、「イノシシが頻繁に出没しています。通行するときは注意してください。」との立て札があり、イノシシが地面を掘り返したような跡もあったのには、驚きました。



〈小ぶりです…その1〉
タマネギの苗も小ぶりです。
大きくならないまま、冬越しになっています。

2017年は本当に野菜の少ない一年でした

夏の間はイノシシが連日のように畑に侵入、たくさんあったカボチャやサツマイモを食べられた上、柵の修理に時間を取られました。10月の降水量は平年の3倍を超え、11月後半から寒い日が続き、ホウレン草や白菜など冬の野菜も、大きくならないまま年を越してしまいました。

ゴボウも不調、タマネギも不調。とうとうこの冬は、自家用のタマネギを買ってしました…。野菜を作り始めて以来、野菜はほとんど買わずにいたのですが、こんなことは初めてです。



〈小ぶりです…その2〉
冬越しのスナックエンドウも、いつもより小ぶりです。
例年、12月には写真に撮れるくらいに大きくなるのですが、今シーズンは1月になってやっと、写真に撮れました。

〈1月の野菜〉

- 露地の畑では、人参、ネギ、大浦太ゴボウ、大根などが収穫中。
- 中晩生の白菜が、まいてくることを期待中！
- ハウスの中では、水菜、わさび菜、ホウレン草、小カブなどが収穫中。
- コマツナやロケット、わさび菜、リアスからし菜、ラディッシュなどの収穫が始まる予定です。



〈やっと、収穫です！〉
冬のキャベツが収穫できました！
このコーナー、4回目の登場です。
小さいですが、甘みがあります。
まだ、葉が巻いていないものも、たくさんあります。

〈畠の野菜のある毎日をお届けします〉

- 野菜セットは定期便でお届けしています。
- お届けは、毎週、隔週、月1回、の中からご指定ください。

Sセット 1300円～1500円
Mセット 1800円～2000円
Lセット 2500円～2800円

送料は、500円～800円で、地域によって異なります。

※お届けのサイズの変更などありましたら、お知らせください。

アンケートのお返事ありがとうございました！

✉ 加熱用のトマトが届くのを楽しみに待っていましたが、今年はなくてとても残念でした。水っぽくなく濃い味のトマトソースができるので、とても気に入っています。来年はぜひお願ひします。

紫ささげは、味はささげと同じであるとわかっているのですが、色が黒っぽいと視覚的に食欲がわかない、家族に不評で食べてくれません。どうして緑のささげを作らないのですか？ 緑色の方が食べやすいと思います。

四角豆のイモ(球根)がとれたのですが、どの様に調理して食べればよいか教えてください。お願ひします。

(緑のカーテンとして、初めてプランターに植えたら、結構実になりました。)

(広島市 Kさん)

①加熱用トマトについて

昨年は、野菜全般が不作の年だったのですが、トマトも例外ではなく生食用、加熱用ともに収穫量が例年の1/4くらいでした。

②紫ささげ

作っている紫ささげは、東南アジア原産のささげで、夏の高温に強く病害虫にも強い品種です。種が入手しやすい緑のささげは、耐暑性や耐病性が比較的弱いものが多く、無農薬で作るには、手間がかかるものが多いです。他の色の野菜、例えば緑色の四角豆やオレンジの人参などと一緒に炒め物にしたり、蒸したものをサラダ等にすると、濃い色がアクセントになり、色合いがきれいです。

③四角豆の塊根

変った食べ方は知らないのですが、一般的には薄くスライスしてポテトチップのようにしたり、他の食材と一緒にかき揚げや、炒め物にするようです。

また、蒸したり、煮たりしてもおいしく食べられます。どちらにしても、特に味の濃い野菜(芋)ではないので、お好みの味付けで食べてください。

✉ コリンキーの酢の物にというか、歯ごたえに墳りました。今年はトマトが残念でしたが、大きなピーマンがおいしかったです。サトイモもおいしく頂きました。二人家族なので、同じ野菜が重なってしまうと少々困ります。料理のレパートリーが少ないせいで、保存方法が悪いのだと思います。

(山口県 Sさん)

✉ 同じ野菜が繰り返し入らないよう計画するのですが、野菜の種類が少ない時期には、繰り返し同じ野菜が入ってしまうことがあります。保存のきくジャガイモやタマネギなどを利用して、工夫してみます。

✉ 辛味大根は少し使いづらかったです。（味が少し苦手でした。）今年工夫してみます。白菜が少し葉が固かったです。レタス類、ロケット、トマト、ホオズキ、葉物、どれもおいしいです。無農薬うれしいです。

里芋大好きなのでうれしい。娘は相変わらずズッキーニ大喜びですが、今年は四角豆の天ぷらを喜んで食べました!!

(広島市 Mさん)

✉ 辛味大根の辛味は、熱を加えると消えるので、煮たり焼いたりすると、食べやすいです。生の時は、辛味に隠れてあまり感じませんが、甘みもある大根なので、加熱すると甘くておいしく食べられます。

✉ 印象に残っている野菜：

夏のズッキーニとナス・・・オリーブオイルで炒めて、チーズをのせて。ズッキーニ＆ナス苦手の息子も、山本さんちのお野菜はしっかり食べてくれます。

ゴボウ・・・安定のおいしさ、歯ごたえ（10年以上前に畑にお邪魔させていただき、実際に抜かせていただいて以来のファンです。）煮ても、炒めてもおいしさ抜群!! お料理レシピも一緒に入れてくださるので、お料理が苦手な私には、とても助かります！ レタス・・・味付けのりと、おしょう油さっとでお気に入りの一品になりました。

(広島県 Kさん)

✉ ゴボウは、短根品種の「大浦太ゴボウ」を作っています。長さ40～50cmで、直径10cm以上になるゴボウです。肉質が柔らかく、香りのよいのが特徴です。

✉ ニンジンの葉・・・山本ファミリーさんとお付き合いがある前まではなじみがない食品だったのと「堅い」というイメージで毎年もて余し気味で気がつくと干からびたりしていました。「栄養価も高いのでもったいない・・」と思い直し今年は細かく刻んでジャコや胡麻、一緒に送ってもらったパセリも入れて、ついでに梅干しも隠し味に刻んでふりかけにしたら思いのほか美味しく、かき揚げ以外にも上手に利用でき大満足でした。

大根葉、間引き菜・・・サッと塩ゆでし、水にとると鮮やかな緑色が美しいです。5センチほどの長さに切りそろえ、1回分ずつに小分けして冷凍しておきます。煮物を作るときに、煮あがってから最後にお鍋の隙間で少しだけ冷凍庫から出した青物を煮ると、添え物として重宝します。お味噌汁も同様です。

もっと〇〇だったら・・と思うことは、こちらの都合で配達日を変えていただくときなどメールさせていただくことがあります。そのような時、「わかりました」の一言でよいのでできれば返信をいただきたいです。そうしていただけると安心です。

山本ファミリーさんからお野菜を送っていただいた時の私の密かな楽しみは、野菜が包んである「中國新聞」を読みふけること・・丁寧に広げて、野菜の片づけは後回しにして30分ぐらいは読んでしまいます（笑）これからも新鮮でおいしい野菜、楽しみにしています！！

(名古屋市 Mさん)

✉ ご連絡を頂いた時の返信を、忘れてしまう事がないよう、気を付けてまいります。

✉ 小さい子どもがいる為、珍しいお野菜や苦味や独特な風味のものは使いきれなかったりして申し訳なかったです。（コリンキー、コールラビ、紫ささげ、辛味大根等）毎朝生野菜サラダをいただくので、クセが少なくてそのまま使えるものは特にありがたかったです。

甘味の豊富な人参、貴重なトウモロコシ、最近はカボチャもとても美味しいいただきました。

(広島県 Yさん)

✉ これからも、一生懸命おいしい野菜を作っていますので、よろしくお願ひします。