

標高500メートルの山のとっぺん。  
世羅高原の畑から、  
農薬、化学肥料を使わずに育てた採れたての野菜をお届けします。

## タマネギの苗を定植します

例年、10月の終わり頃にはストーブを出すのですが、少々寒がりのTonchanも、今年はまだストーブなしで頑張っています。気温は比較的高めで、日々の気温差の大きい10月でした。

10月の終わりになって、スナップエンドウとグリーンピースの種をまきました。芽が出るまでは、毎年、毎年、ハラハラドキドキ。毎日、「芽が出たかなあ··· まだかなあ···」と様子を見に行きます。収穫は、冬を越して来年の5月下旬頃からの予定です。

11月になるとタマネギの苗を定植します。タマネギの収穫は、来年の春、葉タマネギの収穫から始まります。

## 土が変わった？

タマネギを植えるウネは、全滅のリスクを避けるために、“みなみの畑”に一か所、“となりの畑”に一か所の、二か所に分けて作ります。これまでにタマネギを作って病気の出た場所は避け、最近タマネギを作っていない場所を探し、広い畑の中で“今年はここだ！”というところにトラクターを入れてみました。

ここ数年の間使っていなかった場所だったのですが、土は比較的湿っているのにポロポロになり、思っていた以上にきれいなウネができました。以前は、湿ったら粘土のように固まってしまう所だったのですが、休ませている間に少しずつ土が変わってきているのでしょうか？

結果は、タマネギのでき次第ですが、楽しみです！

### 〈11月の野菜〉

□露地の畑では、大根間引き菜、サトイモ、大浦太ゴボウ、落花生、ネギなどが収穫中。

ターサイ、赤リアスからし菜、リアスからし菜、ワサビ菜、大根、小カブ、白菜、人参などの収穫が始まる予定です。

□ハウスの中のミニトマト、ししpeer、ピーマン、カラーピーマンなどの収穫は、まもなく終了です。下旬頃から、コマツナや水菜などの葉物野菜の収穫が始まる予定です。

- 山本ファミリー農園の日々の様子は、フェイスブックで。
- 畑の野菜で作った“うちのごはん”の写真は、山本ファミリー農園のブログで。  
[http://blog.goo/ne.jp/tonchan\\_sy/](http://blog.goo/ne.jp/tonchan_sy/)



### 〈早生の白菜〉

生き残った早生の白菜は、葉が立ち上がって巻き始めてきました。光を受ける葉の外側のほうが伸びがよく、内側に巻き始めて球になっていきます。



### 〈サトイモ〉

子イモのまわりに孫イモがついているのがわかりますでしょうか？

まん中の太い茎がついているのが、親イモ、その前の細めの茎が伸びているのが、子イモ、そのまわりののが、孫イモです。



### 〈冬瓜〉

今年の冬瓜は、大豊作！ツルが伸び始める前のいいタイミングで、2回、トラクターを入れて草対策ができたのが良かったのでしょうか？虫食いも少ないようです。

# おいしく食べよう里芋！

## 里芋の種類

200種類以上の品種があると言われる里芋ですが、日本で栽培されている主な品種と特徴は下のようになります。

品種	食用部分	特徴
石川早生	子芋・孫芋・(親芋)	やわらかく粘りがあります。
土垂	子芋・孫芋・(親芋)	煮崩れしにくいので煮物に最適。
京イモ	親芋	ぬめりが少ないため皮がむきやすく、ホクホクとした食感で煮物向き。
海老芋(えびいも)	親芋・子芋・葉柄	京都の伝統野菜の1つ
八つ頭	親芋・子芋・葉柄	粉質でホクホクとして食感がよく、ほんのり甘味もあります。
セシバス	親芋・子芋	ぬめりは少なくホクホクとしていて煮物やコロッケなどに最適。
はすいも	葉柄	葉柄のみを食用とする専用種で「芋」は食べません。

このうち、私たちは、石川早生、土垂、八つ頭の3種類を作っています。

## 石川早生(いしかわわせ)



石川早生は土垂と並び里芋の代表的な品種で、大阪府南河内郡の石川村(現河南町)が、この芋の原産地とされています。宮崎県では7月から収穫が始まります。

子芋は他の品種に比べ小ぶりで、煮物やきぬかつぎにされることが多いです。親芋は、子芋に比べると柔らかくなりにくいですが、小さめに刻むなどしてよく火を通すとおいしく食べられます。

石川早生の親芋でも土垂の親芋でも調理によりおいしく食べられます。半年かけて育てた作物ですから無駄なく食べたいと思います。

## 土垂



主に子芋を食用とする品種ですが、親芋も食べることが出来ます。特有のぬめりがあり、肉質もねばりがあり煮くずれしにくいのが特徴です。晩生種で貯蔵性が高く、一年中出回っています。

子芋は煮ころがしに使われるように、鍋の中でころころと転がるサイズです。また、親イモは大きく、皮を剥く手間が少なくてすみます。

親芋の調理法について以下のブログに載っていましたので、参考になさってください。  
<http://syncook.exblog.jp/12146392/>

## 八つ頭



子芋が分球しないため、親子もろともひとつの塊になる里芋です。その姿が、頭が八つ固まっているように見えることからヤツガシラと名づけられました。

赤い葉柄は、「赤ずいき」と言われ、金沢市(加賀の赤ずいき)、津市(芸濃ずいき)、長岡市(長岡野菜)、上越市(上越野菜)など各地で古くから利用されており、伝統野菜として認定されたものが多くあります。

八つ頭は子イモがほとんど分球せず固まりになってしまうので、全体に入り組んだ形で、皮を剥くのがとても面倒なサトイモです。しかし、肉質がしっかりしていて、煮ると粘りが少なくほくほくした食感が楽しめ、とても美味しいです。

ヤツガシラは流通している量が少なく、お店ではあまり見かけることがありません。末広りの「八」と、子孫繁栄や人の「頭」になるようにという縁起物としておせち料理によく使われます。

