

台風18号が上陸、またしてもハウスが…

9月7日、台風18号が九州北部から中国地方に上陸。広島では午後2時20分に、60.2メートルという観測史上最も強い最大瞬間風速を観測し、あちこちで猛烈な風と雨による被害が発生しました。畑では、ハウス2棟の天井のシートが破れ、倉庫兼作業場になっていたハウスは天井のシートが飛ばされて、保存していたタマネギやダンボール箱などがずぶぬれになってしまいました。芽が出始めていた人参のマルチが破れたり、これから白菜を植える予定にしていたマルチが飛ばされたり、キャベツにかけてあった虫よけのネットが飛ばされたりしたのは、翌日に後かたづけができたのですが、壊れた2棟のハウスと、天井がなくなってしまった作業場のかたづけには、まだしばらく時間がかかりそうです。

今年、日本に上陸した台風は、1951年に正式な観測が始まって以来最多の7個。フィリピン東方沖の海水温の上昇が一因かとも言われていますが、こんなに強い台風はもうたくさん…というのが正直なところです。台風から2週間が過ぎ、台風の風で葉っぱが飛ばされてしまっていたナスは、いくらかは復活。葉がボロボロになっていたゴボウにも、新しい葉が出始めてきています。「傷のついた野菜でもいいから送ってね。応援しているよ」という暖かい一言が、本当に心にしみた9月でした。

アオムシ、ヨトウムシ、キスジノミノハムシ etc…

9月は、大根の種まきや白菜の苗の定植をする時期なのですが、アオムシ、ヨトウムシ、キスジノミノハムシetc…と、小さな苗をねらっている虫たちがいっぱい！ ハウスの中にモンシロチョウが入らないようにと細心の注意を払っていたにもかかわらず、台風でハウスの天井が破れてしまったので、モンシロチョウがハウスの中に入ってしまい、ハウスの中にあったキャベツや白菜の苗にまでアオムシがついてしまいました…。今日も、定植した苗についているアオムシをとって歩いたのですが、どれだけの苗が生き残ることができかどうか…。

畑の日記

朝晩めっきり涼しくなってきた。今日なんかは涼しいという言葉よりも寒いという言葉の方がピッタリ。着るものも長袖一枚だったから、上着をもう一枚

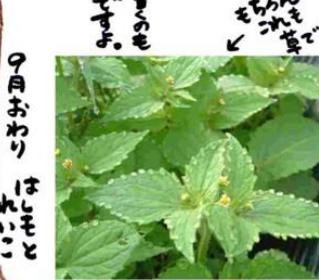
はおるようになってきた。九月に入っただけの頃、いつにならちんと涼しくなるん
ですかねえ。と伸子さんに話した。伸子さんは「田丸さんが何年前かに秋分をさかに涼と
なると言っていたよ。あと「暑く時は苗がぐんぐん大きくなるけど、虫がはいりおて、食べ
られてしまうし、涼しくなると虫も減るけど、苗がなかなか大きくならんよねえ」と
つぶやいていた。今年も田丸さんが言ったように秋分の少し前から急に涼しくなっ
た。虫がまだまだ畑にいて、せかく葉がた大根の葉っぱを食べてしまった。いつにならう
虫が減るんだろうか…。九月の出来事つれづれなるままに…

台風18号

九月七日夕方、台風が通り過ぎた頃、友人と畑に行ってみた。少し前にハウス内の定植をして、そのうちよりのネットをはずしたのが風で飛ばされてしまった。あー、せっかくこの間やだのに、ハウスや作業場がある所に行ったら、ハウスが3つあるうちの2つが破れてた。そのうちの1つは七月ほどの突風で破れておきたばかりだった。作業場は悲惨だった。配送用のダンボールや新聞紙はびしょ濡れだった。収めた玉ねぎもコンテナに入れてつみあげてある。雨にぬれてはじけた。いろんなものが倒れてきたり、おちてきたりして足のふみ場がない中、大きなビニールをさがして出して、コンテナにかけた。帰りながらずいぶんショックだった。自分の畑でもなにか…。この時ほど曲芸業と、うもに携わらなければよかったと思っただ事はない。千どの前でさして見ているだけにしてあげば良かったと思っただ事はない。自分の手を少しもかけたり、自分に近いもの、存在になっていれはいるほど、そのものに痛みがあったとき、自分自身にも痛みがくる。誰の中にも、そういう存在があるのかもしれない。次の日記に行ったら山本さん夫婦は「どーど、手をつきようか」と笑っていた。曲芸業なんてつまらないと思わないで、つよくならざるをえない。かもしれないけれど…



畑にあたたかわけいはいは。自分だけの葉書や便せんもつけて、秋の夜長にふす紙を書きものも。



葉っぱの葉しずく
朝のしずく。ニンジン畑で、草とりをしている時におき

「わが家のおきのサツマイモの食べ方」特集

- * リンゴをいちよう切り、サツマイモもいちよう切りにして、塩ひとつまみを入れ、鍋で煮る。(ほんのちょっと水を入れて…) レーズンを加えて、
 - ① そのまま食べる。甘くておいし〜い。
 - ② 小麦粉、はったい粉、玄米粉(何でも良い)と混ぜて、パイ皿にしきつめてオーブンで焼く。(ケーキ風)
 - ③ ②を小さく丸めてオーブンで焼く。(クッキー風) わが家のお気に入りおやつです。(広島市 Hさん)
- * 時間のあるときには、スイートポテトをたくさん作ります。1 cmの角切にして、ホットケーキに入れたり、玄米と一緒に炊いていただいています。スープやシチュー、お味噌汁、サラダ、ほとんどジャガイモと同様に使っています。(東広島市 にゃん吉さん)
- * ただ、ゆでる、蒸す、石焼き芋にするだけです。時々、うすくスライスしてみそ汁に入れると煮くずれませんが、味が深くなっておいしいです。(広島市 れいこさん)
- * ①サツマイモをアルミホイルで包んでオーブン180℃でローストして皮をむき、一口くらいの大きさにカットしてお皿にならべて、オリーブオイルにニンニク、ローズマリーの香りをかけてマリネにします。
 - ②スライスしたサツマイモをバターソテーして、ウオッカを加え、ローリエを入れて、ブイヨンでコトコト煮込んで、一度ミキサーで回して冷やし、生クリーム、パルメザンチーズ、塩、胡椒、オリーブオイルを加え、冷製スープにして、トッピングにローストしたサツマイモ、細切りにしてフライにしたサツマイモをのせてできあがりです。(Marble Tre Uさん)

お便りありがとうございました

- * 台風18号、すごかったですね。ここらへんのふれあい市場(アストラムライン上安駅)では、台風の影響でお野菜がダメになってしまったとかで、カボチャ、クリしか売っておられませんでした。山本さんからお野菜が届いてホッとしています。

栃木県に旅行に行ったとき、サツマイモの茎の干したものを売っていて、ビックリ!! その日に、サツマイモの茎のつくだ煮を食べておいしかったです。なつかしいなあ〜。(広島市 Hさん)
- * そうめん瓜、大学生のときに初めて調理して、こんな瓜があるんだと感動して以来、食する経験がなかったのですが、今年は、送っていただいて、その歯ごたえの良さにはまり、結構使用しました。酢の物がオーソドックスですが、お吸い物や煮浸しのようにして食べても美味しく、わさびと相性がよかったです。旅行先の夕食でもそうめん瓜が出てきて、ずんだ餅のような餡であえてありました。(東広島市 にゃん吉さん)