

また台風の話ですが…

10月20日に台風23号が日本列島を通過、西日本から東日本のほとんどの地域が風速25メートルの暴風域に入り、台風による被害では過去20年で最悪となりました。今年日本に上陸した台風はこれで10個目。広島市では最大瞬間風速43.5メートルを記録。台風が広島を通過したにもかかわらず、予想以上に強い北風が吹き、露地の野菜に大きな被害が出てしまいました。

この日は、台風が接近してくる前にその日の収穫を済ませておかななくては…と、大急ぎでカップを着て野菜を収穫。雨でズブズブになっていてゴボウは簡単に抜ける。ネギは根についた泥を雨水で洗って落とす。大根の間引き菜は大きくなっているところを大急ぎで間引き。だんだん強くなっていく雨と風の中、ハウスの補強をする。昼過ぎ、北寄りの強い風の中、Tonchanは配達へ。竹やぶの竹が大きく傾いている。トタンが飛んできたり、道路に木が倒れかかっているところを苦労して通過していったんだ…と聞きました。

翌日、畑へ行ってみると、強風で根元からちぎれ、うねの間に転がっている白菜。ちぎれてはいなくても、ちろちろとちぎれていくだけのものも。チマサンチュは葉がボロボロ。ネギも折れ、大きくなりかけていた大根の葉も、ホウレンソウも傷んでいました。ワケギのマルチは風に飛ばされ、その日半日かかって、ジュンコさんとはしもちゃんが、ひとつひとつマルチの穴から葉を通して元に戻しました。

仮修理中のハウスは戸がはずれ、天井がさらに破れ、サイドのシートがはずれていました。私とTonchanは一日中ハウスの修理。その次の日には、9月7日の台風18号の被害で壊れ、天井のシートがはずれたままになっていたもう一棟のハウスのサイドと天井のシートを張り直しました。このハウスは強風で大きく揺れて、ハウスの骨組みがはずれたり、ずれたりしていたのですが、人の力ではとても元に戻らず、改めて台風の風の強さを思い知らされました。

イノシシも掘るのをあきらめた?!

10月末になってサツマイモ掘りもあとわずかになったところで、イノシシがサツマイモを掘りにきた跡を発見。畑にイノシシが来た跡を見つけたのは、春にジャガイモの種イモを掘られたとき以来ですが、サツマイモを食べられたのは、今までで初めての事です。粘土質の畑の土はなかなか乾くことがなく硬く重かったためか、イノシシの強靱な鼻でも掘ることができなかつたようで、土の表面にあるイモだけがかじってありました。

サつまいもの収穫は力のいる仕事です。山本さんの畑ではほとんどのイモをスコップを使って掘りました。イモの収穫をしていると時々「つれい」とか「あー」とか叫び声がきこえてきます。もちろん私も叫びます。土の中あちこちにあるイモは、まさかないだろうと思うような所にもあるため、注意して掘っていてもいつの間にか切ってしまうのでした。と思うと、集中力と根気もいる作業なのでした。サツマイモの収穫もやがてあと少しになりました。がんばるぞい。大変なイモ掘りですが、食べるのが甘くておいしいです。私は今年イモの甘さがやみつきになりました。とくにベニアズマの蒸しイモにやみつきです。

おもの
イモは葉でつくられた糖をデンプンに変えて貯蔵してある生イモには甘く感じるほどの糖はほとんどありません。どうして甘くなるのかというと、低温や高温にあって糖化します。

①貯蔵 品種によって反応の速さはちがいますが、貯蔵中に低温にあつて糖化はすすみます。(糖化がすすむと甘さが出てきますが、ポクポクからベトベトに変わります)

②調理 60度から80度の低い温度でゆぐりと焼いた方が甘みがでておいしいです。蒸す時も時間が長いとデンプンが糖分に変わって甘くなります。

そういえば、イモがやわらかくなると、ガスの火を切ったあとでも蒸し機でふたをとらずに少しおいておいてから食べた方が甘みがまわっておいしいような気がします。

カヤネズミ
Micomys minutus
九月から十月にかけてイモ掘りをしていくとカヤネズミの巣を見つけた。日本では小さいネズミ、最近からよく見られる。イモの間にカヤが生えており、草を刈って、いよいよ調度いい環境になっていくようです。エゴロクサなどの種子やバグやイナゴを食べることで作物には害をあたえないうえです。天敵はヘビ、イタチ、フクロウ、ネコ、ヒトなどです。最近では河川工事や道路、ゴルフ場の建設などで生息地がどんどん壊れていっています。かどんどんうはれれていっています。

人のくらしに生きている…なかなか難しい問題ですが、その生きものの生活史、生態を知ることは、いかにして生きていくか、感じています。でも、ただ生きていくだけでは、その生きものの生活史、生態を知ることは、いかにして生きていくか、感じています。

「わが家のおきゴボウの食べ方」特集

- * ゴボウは、箱を開けたらすぐによく洗い、ひげ根を取り、皮をこそげて、ささがき、千切り、薄い斜め切りなど、太さによって切り分け、水にさらしてアクをとります。このアクも実はポリフェノールの一種で抗酸化力があるので、一度は水を変えますが、2度目の水でゆでます。そのときザルを大小ふたつ使い、一度に3種類のゴボウをゆでます。その日に使わないゴボウは、保存袋に入れてピタッと伸ばして冷凍します。ここまでは荷物が届いた日にします。柔らかくておいしいので毎回とても楽しみにしています。
きんぴら：人参とゴボウの千切りの下ゆでしたものをごま油で炒め、みりんしょうゆで味付けします。
玉子とじ：ささがきゴボウ、ささみの細切れを、だし、しょうゆで煮て、とき卵をまわしかける。これはわが家の人気料理です。
たたきゴボウ：太いゴボウをすりこぎでたたいてくずし、ゆがいて、だし、しょうゆ、ゆず酢、すりごまの付け汁につけ込みます。私はこれが大好きです。(名古屋 Mさん)
- * 箱をあけてすぐ、土、皮をとり、密閉容器に水と一緒に入れ、冷蔵庫に入れます。栄養的にどうでしょうか、わかりませんが、ゴボウを使うとき、アクもとれていて、すぐ料理できてとても手軽でグッ！です。主にキンピラ、たたきごぼう、柳川風丼の具です。(広島市 れいこさん)
- * “キンピラごぼう”が定番ですが、ファミリー農園のゴボウは太くて甘くて、ゴボウの味がしっかり楽しめ、煮物にしています。今回はサツマイモ、ゴボウ、太いネギを入れたクリームシチューにして、シチューの定番材料と共に身たくさんシチュー。ゴボウの味がしっかり味わえましたよ。(奈良県 Tさん)
- * ひげ根をどこまで食べようか??と迷いながら下ごしらえしています。もっぱら牛肉と人参、糸コン、シイタケ等と一緒に甘辛く“しぐれ煮”。きんぴらや、ささがきにして炊き込みご飯にも入れたいのですが、形をそろえる技術がなくて(太めのささがき? 細長い乱切り?)とてもぶかっこうです。皆さんのレシピをとっても楽しみにしています。(広島県 かちゅまるさん)
- * ゴボウの保存ですが、我が家では一度にささがきに切って、電子レンジで軽く火を通した位にチンして、冷めたらラップに小分けして冷凍しま〜す。おみそ汁の具にしたり、炊き込みご飯も気楽に作れるので重宝しています。ゴボウはお肉と甘辛く煮付けるとすご〜くおいしいですね! それを卵でとじて丼にして食べるのがお気に入りです。山本さんのゴボウは早く火が通って口当たりもとても良いので大好きですよ。足のようなゴボウもすっかり見慣れました。ハンバーグの種にささがきゴボウを混ぜて焼いてもおいしいです!(広島県 Sさん)

お便りありがとうございました

- * イモの茎は、皮をむくのがめんどろでしたが、甘辛く煮て食べたらおいしかったです。9月はオーストラリアからの留学生をホームステイさせていて忙しく、サツマイモのレシピを送れませんでした。わが家はサツマイモは大好きで、きんつばやパイや大学芋などで食べます。(名古屋 Mさん)
- * 今回は何が入っているか、いつも楽しみです。しかし、前回、今回と、サツマイモ、南瓜(一つ)が、わが家にとってはちょっと多いので、ちょっと食べるのが大変です。味はとてもおいしいので、何とかむだにせず、食べたいのですが…。今回はキュウリが入っていて、とても驚きました。イモの茎は、話には聞いていたのですが、おいしいものですね。(広島市 れいこさん)
- * “さつまいものつる”、保育所にてサツマイモを作ったとき、“キンピラ風”にして食べていたのですが、油を使わないで煮物にするのもあっさりしていいですね。また送ってくださいね。今回の“サツマイモの食べ方”を見ると、本当にいろいろと工夫されているのにびっくり。さつま汁やふかしもち、スイートポテトなどは作っているのですが…。 “自然にはかなわない”といっても、台風、いくつくればいいのといった今年、温暖化ストップを願いたいものです。奈良は16号(8/30)の風台風、9/5の地震と、被害はなくてもあまりいい心地はしませんね。(奈良県 Tさん)
- * いつもお便り楽しみにしています。なかなか返信できないのが申しわけないのですが…。
そうよね、そうよね、と読んでいますが、今回の台風のことでは本当に心苦しくなりました。文句を言っていきどころのない大自然とのつき合いは本当に…大変、と一言で片付けてはいけないと思う位(でもこれしか…)大変なことですね。ニュースで見ているだけにすればよかったのに…とのお言葉が、胸につきさりました。私たちは安全(?)な街にいて、あれが食べたい、こんなのがいい、いや、と、好き勝手言うだけでお気楽。虫にしても天候にしても、予定のたたない、先の見通しのたたない相手とのせめぎあいが…。どれほどの労力とか、負担をもって、今日この野菜が届いたのかを考えると…。もう、ひげ根一本も無駄にできない!と思うのです。イモツル、作り方のおりに作ったら、ほんの一握りでしたが、3人の子どもで“あっ”という間になくなってしまいました。下ごしらえにすごく時間がかかったのに…。でも、「これ、おいしいねー!」と、パクパク食べてくれて、うれしい。この味がわかるなんて、さすがいつも山本さんの野菜でできた舌!!
(広島県 かちゅまるさん)
- * 台風の到来でとても大変な中、定期的に同じ価格で野菜が届くことのありがたさを感じています。スーパーでは急に価格が跳ね上がりますもん…。もし欠品とか出たとしても仕方ないことと思っていますので、お気になさらないで下さいね。(広島県 Sさん)