

イノシシは、あきらめてはいませんでした

先月の畑便りに登場したイノシシたち、かたい土にこれ以上掘るのをあきらめたのか、土の表面にあるサツマイモだけをかじっていきました…と書いたのですが、その後ほんの数日の間に、60mのうね2うね分位は残っていたサツマイモを、みごとに全部、食べつくしてしまいました。イノシシが掘り返した後をスコップで掘ってみても、もう、イモは出てきません。もののみごとにやられてしまいました。

ミミズでも探したのでしょうか、ハウスの横や倉庫兼作業場の横の土もあちこち掘り返してあり、私たちのいない夜の間に、彼らは自由自在に畑の中を歩き回っていたようです。泥の上に残された足跡は、南側の山から続いてきており、道路をはさんで東側にある別の畑の方にも残されていました。

畑には、これから冬の間に収穫する人参や大根などがたくさんあるので、こんな調子でイノシシに畑を歩き回られては大変！ と、しばらくの間、夜中にライトをつけたり、ラジオの音を流したり、通り道と思われるところに障害物を置いてみたりしましたが、サツマイモを食べつくしていったからは、畑に来た様子はありません。

私たちはサツマイモを食べられてしまっは困るのですが、きっと彼らには彼らの言い分があるのでしょう。夜の畑には、昼間の時間とはまた別の、私たちの知らないイノシシたちの世界があるようで、私たちが昼間仕事をしている同じ場所に、イノシシたちもまた生きているんだと、何とも不思議な気分になりました。

ホウレン草がすくすくと大きくなってきています

11月は暖かい日が多かったためか、10月20日の台風23号が来たときにはまだ小さかった大根や、小松菜、ホウレン草などが、その後順調に大きくなってきています。ここ数か月の間、台風にやられたり、虫に食われてしまったりして、順調に大きくなるということがなかったので、種をまいたり苗を植えたりした野菜が、すくすくと大きくなっていく様子を見ると、ホッとします。私たち人間は、種をまいたり苗を植えたり同じことをしているのですが、その後の成長はお天気や自然のなりゆき次第。人間もまた自然の一部であり、自然の力には逆らえないと、日々、実感しています。

今年は7月の突風で2棟、9月の台風18号で2棟のハウスが壊れましたが、やっと、3棟全部の修理が終わり、あとは仮修理中の倉庫兼作業場を直すだけになりました。12月は、これから大急ぎで一年分のタマネギの苗の定植です。

今年はず暖冬だと聞いていますが、それでも少しづつ朝晩は寒くなってきました。日の出もおそくなり、私が畑に着く頃にはもうどむさうの山から朝日がのぼっています。今日も朝焼りがきれいで、南の畑からは雪を海がみえる日もあります。そんな時ちょっととした気分になります。

山本ファミリー農園
ある朝の風景？
出来事

わぼすけの巻

2004年11月29日 山本家
朝の6時26分

はしもとに
あ、わぼすけ
5時30分
5回目てんわ

今日はお出掛け
7時から、先に畑に行くとしよう。42かきとほじめて、もじまう。

今日どこにおろす？
今日は出掛けのついでに、先におかして、もじまうか？
おきとほじまうけど、おきとほじまうけど、

5分後
ピコポン
それでは、ようちく、お願ひします。42かきも、

8
はしもとに
おきとほじまうけど、おきとほじまうけど、

9
また寝坊か、
山本家長男

その後、南の畑で収穫している私のものと、とんちゃんはやてきた。しばらくして、今日の朝電話した時、寝どいた。何回も電話したよ。と云われ、びっくり。あとで着信履歴をみると、なんと5回もかかってた。「ガーン——」とんちゃんは「朝ごはん食べてないじゃうけえ、これ——と云って、ピンをわけてくれた。ありがどうございまして。」最近、農校を利用したイベントの準備やら、なんやらかんやうで、あまりにバタバタと、このりすひがくる、てしまう。とんちゃん生活、全体のりすひがくる、てしま。て体がしんどくなったり、にも落ちつかなくなったりする。「ちゃんとごはんを食べて、食べて、食べて、」ぬる、おきとほじまう、そんなあたりまえのことを生活の中で大切にしていかなければ、どうして、とあらためて感じている今日この頃でした。2004.11.30

煙のお仕事
新米さん
はしもとに。
煙の日記
山本家では……
まだねたの、
二日酔いか？
おきとほじまうけど、おきとほじまうけど、
山本家長男

「わが家のとっておきの人参の食べ方」特集

- * 人参の葉っぱは、届いたらすぐに洗ってみじん切りにし(フードプロセッサーを使うと超簡単)、冷凍しておきます。オムレツやピラフ、ハンバーグなどに混ぜたり、パセリ同様にスープにパラパラ散らしたりして使っています。(千葉県 Iさん)
- * 人参の葉っぱは、茎は5cm位に切ってそのままナイロン袋などに入れて冷凍しておいて、シチューなどの煮込みのときにブーケガルの様に使っています。葉っぱのやわらかい部分は、フードプロセッサーで粉々にしてから、乾燥するまでレンジでチン！ ふりかけ状になったらそのままタッパーに入れて、パセリと同じように使っています。(広島県 Sさん)
- * いつかの畑便りのレシピ、人参を千切りにして、レーズンも入れて少し甘めのドレッシングでマリネ、子どもたちも大好きです。蒸してホットプレートやフライパンで少しこげ目をつけて食べると甘くて♡♡葉は、パセリのかわりに刻んで冷凍しておいたりしますが、何といってもかき揚げ！ “はっぱチップス”と、子どもたちも大喜び。揚げるのがめんどろな時は、かき焼き?! フライパンでかき揚げのタネを平たく伸ばしてカリッと焼いて食べます。こちらは少しかたいので、子どもたちにはいまひとつ。小さく刻んでじゃこや小エビと炒めてしょうゆ味をつけてふりかけにしておき、ごはんにはまぶすと、うまいっ！ お店では手に入らない人参葉、大根葉、我が家のビタミン源です。(広島県 かちゅまるさん)
- * レンコンハンバーグ：レンコン1本、人参1本はそれぞれすりおろし、タマネギのみじん切りは炒めて塩少々、小麦粉1カップ、パン粉1カップと合わせて、塩小さじ1を入れて小判型に丸めて焼く。人参葉のふりかけ：すりおろしたしょうがをフライパンで炒めて香りを出し、細かく切った人参葉を入れて炒める。火が入ったら、ゴマ、チリメンを入れて、しょうゆを入れたら出来上がり！(チリメンの代わりに干しエビでもOK)(広島市 Hさん)
- * マッチ棒位に切って、きんぴら(あらいすりゴマをたくさんかける)人参グラッセは、バターを多目に入れて煮るとお菓子の様で、自然の甘さがとてもおいしい。細く切り、キャベツのコールスローの様に、主に人参で作ります。色がとてもきれいで、青い葉っぱの中におくと食欲が増しますよ。(広島市 れいこさん)
- * スライスして(せん切りもOK)、タマネギのみじん切り、ベーコンを入れ、チンしてドレッシングであえるサラダで食べています。葉は、おひたし、みじん切りでオムレツなど、かな。(広島市 k-n-rさん)
- * 野菜炒め、カレーにシチュー、鍋物、サラダ…何にでも使っています。どっさり届いたときにはどうしようと思いますが、気がつくと、あんなにあったはずなのに、もうこれだけしかないということが多々あります。(東広島市 にゃん吉さん)

お便りありがとうございます

- * 今年は台風が多く、自然相手のお仕事にはご苦労が多いことと思います。幸いにもこの辺りは台風の被害はほとんど受けてないのですが、野菜の高値はここも同様。このところ高値の葉物野菜がたくさん届き、大助かりです。大切に頂きます。(千葉県 Iさん)
- * 台風の被害がひどかったのに、レタスやネギや水菜などが入っていてとてもありがたかったです。葉物でとれないビタミンは、ホールトマトなどを利用してます。(缶詰は価格が変わりませんもんね…) あと、うちは実家に帰ると、作っていらっしゃる方からの多少のおすそ分けがありますので、充分補充できるのがありがたいです。その時期にできた物だけを食べるようになりました。キュウリだけは冬でも欠かせませんけど…。そうそう、こんな時だからこそ切り干し大根も出番が増えてて、在庫整理できていいかも。(広島県 Sさん)
- * 台風の被害の中、想像以上に葉物がたくさん入っていて感激しています。(広島県 かちゅまるさん)
- * 大根葉、人参葉が入っていて大助かりでした。青いものに飢えていたので…。(広島市 Hさん)
- * 台風にも負けず、世の高値にも負けず、定期的に送って下さるだけで感謝です。そして、とてもおいしいです。子供など、一口食べるだけで、山本さんちの野菜かどうか、わかりますヨ。本当の野菜の味を教えてもらい、ありがたいです。今回は特に、こんな時期にこんなたくさんの葉っぱもの、良いのでしょうか。ありがとうございます。(広島市 れいこさん)
- * すべて、畑の都合と思っていますので。(広島市 k-nrさん)
- * いつもおいしい野菜を送っていただいて、とても喜んでおります。このたびは、何度も台風が来てご苦労が絶えなかったことでしょう。このところバタバタしていて、ゆっくりファックスする時間がないのですが、はたけはひろいなおおきいな、は読ませていただいております。我が家でもお野菜が届くのを楽しみにしています。(〇^)(^~)♪(広島市 Hさん)

「わが家のとっておきのゴボウの食べ方」特集の追加です

- * お 弁 当 の 定 番：キンピラゴボウ：ゴボウの細切り、レンコン、人参でキンピラをして食べます。
- お 弁 当 の 定 番：ゴボウとコンニャクの煮物：ゴボウを5cm位に切って、ゴマ油でチョット炒めて、コンニャクと一緒にコトコト煮ます。時には人参も入れたりします。
- お魚と一緒に煮る：ゴボウのささがき、ショウガ、お魚を、しょうゆ、みりんを入れて煮て食べるとオイシイです。
- 保 存 方 法：ゴボウを洗って土を落とし、乾かして、新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室に入れておくと、けっこうもちます。(広島市 Hさん)