



3月25日 春の雪が15cmくらい積もりました

山本ファミリー農園は、8才の誕生日を迎えました

8才…といえは、まだまだ一人前にはなれないけれど、小さな自分の世界を持ち始めた小学校3年生、といったところでしょうか。畑の野菜を通して私たちにできることを探しながら、毎年少しずつ成長していけたら…と思っています。どうぞ一年を通して、畑とのお付き合いをよろしく願いいたします。

畑の野菜を食べることは、旬の野菜を食べること。毎日の食事のメニューは、野菜の顔を見て決まります。先日、小学校の校長先生がPTA総会で話をされたのですが、この頃は「好きなときに、好きなものを、好きなだけ食べる」が増えているそうです。毎日の食事は家庭での食事が基本。子どもたちに何をどう食べるかを教えていくのは、私たちおとなの大切な役割です。

「感じる食育 楽しい食育」[サカイ優佳子・田平恵美(食の探偵団)著 コモンズ]は、食卓の向こうに農と世界が見える本。五感を駆使した多様なクイズや調理で、食材や料理への興味や関心を引き出していく「食の探偵団」で実施しているプログラムの紹介や、食育と学校給食や教科との連携、農や環境問題とのつながりなどがとりあげられ、「何を食べるか」だけではなく、食を楽しむ姿勢を養う食育が重要だと訴えています。

食育に関心が集まる今、毎日食べる野菜を通して“おいしいもの”を伝えることができたと感じています。畑の野菜の都合に合わせて食事をすることで季節を感じ、また、それを楽しむことから、人間も自然の一部なんだってことが見えてくるような気がします。

畑のあちこちで、春の動きが始まっています

空の高いところではヒバリが鳴き、耳を澄ませば「ホー、ホケキョ…」と鳴き始めたウグイスの音が聞こえてきます。「ケーン、ケーン」と鳴いてキジが畑の中に姿を見せるようになり、白菜の葉の間にはテントウムシ、バシッという音に振り向くと、茶色い小さなバッタが跳んでいきました。ハウスの中でハウレン草を収穫していると、ちょっと動きの鈍いカエルがピョ〜ンと跳びはねていきます。ハウスの中では厄介者のアブラムシも活動を開始、と同時に、アブラムシを食べるテントウムシも活動を開始。水菜の葉の裏に、もう小さな黄色い卵が産み付けてありました。冬の間、じっと寒さに耐えていたタマネギが緑色の葉を伸ばし始めると同時に、草も伸び始め、タマネギの草取りも開始。草も虫も野菜も、冬の間はじっと静かだった畑が、急ににぎやかに動き始めています。

今日は、露地の畑で2回目の大根と人参の種まきをしました。暖かくなってきたとはいえ、まだまだ冷えるので、保温と虫よけを兼ねてネットをかけました。これからは時期をずらしながら、毎週、種まきや苗の定植をしていきます。



食べる人の顔を思い描いて種をまく、そんな野菜作りはいいものです

3月11日の午後、広島市内のレストランのシェフ、Kumaちゃん(?)が、畑を訪ねて来てくださいました。畑を一通り見学した後は、ちょうどその日に予定していたラディッシュの種まきを一緒にすることに。種まきをしながら料理のこと、レストランのことなどの話を聞くことができました。畝の上につけた溝の中に、種を一粒ずつまいていきます。薄く土をかけた上に腐葉土をまいて、散水チューブで水をまいてその日の作業は終了。10日程できれいに芽が出そろいました。4月中頃にはこのラディッシュがレストランのお皿の上に並ぶことになるのでしょうか。料理をする人、食べる人の顔を思い描いて種をまく、そんな野菜作りはいいものです。

ふだんは木曜日と金曜日の午後か、土曜日の午前中が作業の時間が取りやすいのですが、興味のある方に畑に来ていただいて、畑の様子を見て、種まきや草取りなどを体験していただけたらと思います。お天気のいい日は、畑にいただけで気持ちがりフレッシュ！ 子どももおとなも元気になれますよ。

※出荷作業の都合がありますので、来られる方は前もってご連絡くださいますようお願いいたします。

お空の上から、ひばりのおしゃべりが聞こえてくる。

キジがギョー、ギョー、と鳴いている。足元には

オオイヌフグリがあおいかわいらしい花を、コハコベが

白いちいさな花を一面に咲かせた。収穫をしていると

てんとう虫  を見かけるようになった。冬の間、

寒さや雪から守るためにかけていたトンネルをはがすと

水菜や壬生菜、小松菜など、いくつか菜の花が

咲いていた。なんて春はいろんな色があるのだからか。

まだ風が吹けば、お空が曇れば、寒いよこの

この季節だけ、着実に冬にはない土色や色やう。

畑にも届いています。気がつけば、もうこんな季節に

なっていたんだあ。私が山本ファミリー農園で畑を

お手伝いさせてもらい始めたのが、2004年4月から。

あつという間に一年が経とうとしています。

おまけ

2005のおまけ

もってこい



実は私、二月終わりに生まれて初めて手術をしました。

今思うと、二はんを食べるって、歩けること。

元気に働けること、今まで当たり前だと思っていた

ことでした。そうじゃなかったんですね。3週間ぶりの

畑はさすがに、なんだかわれかけたです。やっぱ、

菜の花のお弁当箱

伸子さんが収穫してきた菜の花のいろいろ。ほら、いい感じでしょ。とうれしそうに見せてくれた。あまりのかわいらしい。パクリ。 

菜の花を咲かせるアブラナ科のものとしては

この他に白菜やチンゲン菜

水菜、壬生菜などがある。

今日いただいたて帰った

小松菜は、花がついて

いました。いつもなら、花の

硬そうな部分は捨てていま

したが、今日は全部は

サクサクと切って使っちゃ

いました。切った壬生菜

とホタテの缶詰をいっしょに

サッと炒めて、白ごまを

ばらばら、塩としょう油で味をつけて、水溶き片栗粉で

あんかけにしてみました。お昼ごはんだったので井ぶり風い

ご飯の上にもみ海苔のせて、その上にかけて食べてみました。

(なんともてきとうな料理?で申し訳ないです。)食べてみると

真ん中の花が咲いた部分が、意外にもあまくて美味しかった。

生で食べるのは無理かもしれませんが、火を通して食べるのには大変。

山本家では水菜や壬生菜を焼きそばに入れるそうです。私は、玄米

焼き飯に入れたりします。  畑のお仕事  新米さん  2005.3.30



2005. 3. 30



感謝

畑の日記