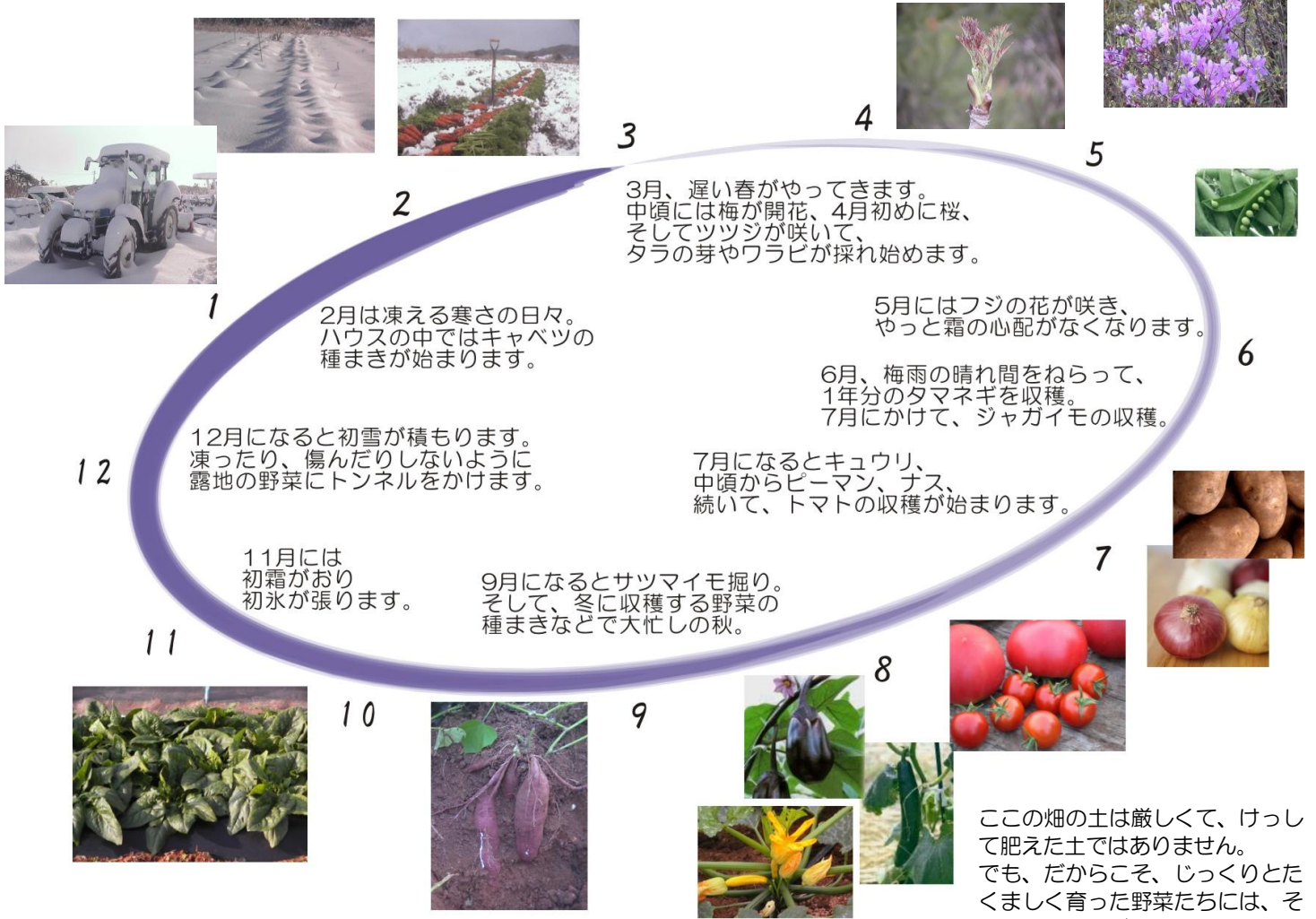


こぼれ種から生えた野菜が、何もなくても毎年元気に育つように、
**この土地にあった野菜を、できるだけ自然に近い形で
作ることができたらいいな…**と思います。



ここの畑の土は厳しくて、けっして肥えた土ではありません。でも、だからこそ、じっくりとたくましく育った野菜たちには、そんな彼らの味があります。

Shall we vegetable?

もっと野菜、しませんか？

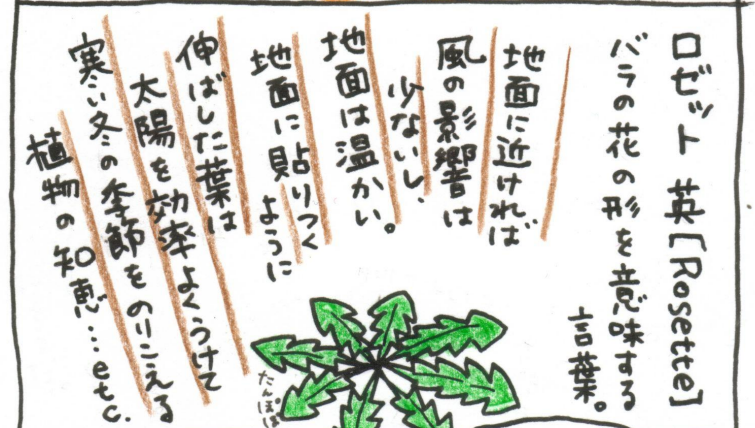
夏にはトマトやキュウリを食べ、冬になれば白菜やホウレン草。食事のしたくは、畑から野菜を採ってきて、泥を落として洗うところから。ちょっと手間はかかるけれど、そんな食卓は、ぼっと幸せ…ふと立ち止まったような時と、野菜から感じる季節感。そんな畑のこよみを感じる暮らしが、私は好きです。

いつも心に青空を…

たくさんの方たちに支えられ、助けられ、野菜作りを続けてこられたことに感謝。これからも私たちの畑の野菜たちをどうぞよろしく願いいたします。暖かかった2006年の冬、各地で豊作で値崩れしている野菜が、廃棄されたというニュースを耳にしました。豊作、無残…。本当に胸が痛みます。私たちの畑では、カブが大きく、おいしく育ちました。暖かかったお天気のおかげです。こんなにおいしくできたのは、初めてかもしれません。

たよれん草

なごぞとんやん



ロゼット葉は 冬の畑の野原に いっぱいだよ！



先ほど、ホウレン草の
住める所が減ってきていると
言っていた。確実に地球温暖化
はすすんでいる。地球はつながた
空とつながった。ホウレン草のため
にも、南の島の人のためにも
自分たちのためにも、おいしい
野菜を食べてくれるために、
少しでも減産を減らして
したいものです。

クリスマスの
イルミネーション
けしからんか
は

寒さあつての 冬のおいしさ

冬、霜が降りるようになり、
ゴボウの葉が枯れてくると、ゴボウ
の甘みが増してくる。白菜や
ホウレン草など葉物も、やはり
寒さが美味しさの決め手のよう
に思えてならない。

冬の野菜たちは、凍結を防ぐ
ために、寒くなると糖分を増す
性質をもっているそうぞ。

すごい野菜は、水よりも、
砂糖水・塩水のほうが凍結
温度が低いのだ。

極寒の海(海水温2℃以下)に
に住む魚たちなんて、体液の中に
不凍糖タンパク質という物質
を持っていて、凍結を防いで
いるそうぞ。そしてなんと、不凍
糖タンパク質の濃度は、夏より
も冬に上昇するそうぞなのだ。

自然はなんて、うまいこと
できているんだ。

