

標高500メートルの山のてっぺん。
世羅高原の畑から、
農薬、化学肥料を使わずに育てた採れたての野菜をお届けします。

暖かい冬です

この冬は、最低気温がマイナス6℃まで下がっても屋間は暖かくなることが多く、昨シーズンの冬のように、一週間もの間畑が雪に埋もれたままになり、雪の中から野菜を収穫する・ということはありません。

2月になると、早生のキャベツやレタスなどの種まきが始まります。今年は、柔らかい食感のタケノコ形キャベツの種をまいてみようと思っています。ハウスの中では、3月から4月にかけて収穫する葉物野菜の種まき、苗の定植をしています。中旬には、ハウスの中に人参の種をまく予定です。

草刈りをしています

1月とは思えないような暖かい日には、畑の周りを囲っている防獣柵周辺の草刈りをしています。昨年は、苦渋の決断をして、ジャガイモやサツマイモ、カボチャなど、イノシシの大好物の作付けをしませんでした。そのおかげでしょうか、2017年、2016年のように柵を壊して畑に入られることはありませんでしたが、冬の間、柵の点検をしておこうと思っています。

畑の周りの見回りをしてしていると、隣の畑で梅の木のをせん定をしている人たちの声が聞こえてきました。様子を見に行ってみると、もう、梅のつぼみがふくらんできていました。広島では、1月30日、例年より7日早く、昨年より26日早く、梅が開花したそうです。

〈2月の野菜〉

□露地の畑では、白菜、人参、ネギ、大浦太ゴボウ、紅心大根、辛味大根などが収穫中。

□ハウスの中では、小松菜や水菜、ハウレン草、赤茎ハウレンソウ、わさび菜、リアスからし菜、小カブ、ロケットなどが収穫中です。試作中の大根、赤大根、黒丸大根などの収穫が始まりました。

※ハウスの中の野菜には、アブラムシやサイゾウムシの幼虫がついていることがあります。よく洗ってから使ってください。

※サトイモは、土の中に保存しているものを出荷しています。

- 山本ファミリー農園の日々の様子は、フェイスブックで。
- 畑の野菜で作った“うちのごはん”の写真は、山本ファミリー農園のブログで。
http://blog.goo/ne.jp/tonchan_sy/



〈雪の日〉

1月26日には5cmくらい、27日には8cmくらいの雪が積もりましたが、一日で解けてしまいました。雪が解けずに畑の周りの道路がガチガチに凍ってしまうことも、今のところほとんどありません。



〈イノシシの足跡〉

畑の横のアスファルトの道路の上に残されていました。この大きさからすると、大～きな(!)イノシシが通って行ったようです。



〈けもの道〉

“南の畑”横の斜面です。森の小道を歩いているのは、トトロでも森のくまさんでもなく、ここは、シカやイノシシが通るけもの道。草刈りをして、すっきりきれいになりました。

アンケートのお返事ありがとうございました！

☒ 今回はトマトについて…

①加熱用トマトがとても重宝しています。

加熱用と言っても生のままサラダでも十分美味しいのですが、煮込み料理のためには洗って冷凍ストックします。必要な時に必要なだけ取り出して、1分ぐらい水をはったボールに入れておくときれいに皮をむくことができます。

半冷凍のまま刻み、パスタソース、カレー、ラタトゥイユに使います。

刻んだままチーズとともに食パンにのせトーストする「なんちゃってピザトースト」1枚にも対応できるこの大きさが気に入っています。

②「もっとたくさん食べたかったなあ〜」はミニトマト。

洗うだけで食卓に出しておくとおっという間になくなります。塩もつけず、そのままの味を楽しんでいます。

(名古屋市 Mさん)

✎ 今年作った加熱用(調理用)トマト「すずこま」は、生で食べても、酸味と甘みがバランスよくおいしいトマトでした。夏の暑さにも比較的強く、奇形果や着果不良が少ないので、今年ももう少し植える本数を増やしてみようと考えています。

☒ 天候不順やイノシシなどの天敵にも関わらず、変わらず毎回バラエティー豊かなお野菜セットを届けていただいて感謝です。

2歳の娘も、トマトやキュウリなど届いた途端に段ボールを開けてかぶりついており、すっかりファンようです。

個人的には、“おまけ”の野菜が何なのかが密かな楽しみです。

これからも宜しくお願いします。

(広島市 Yさん)

✎ 一昨年は、毎日のようにイノシシが侵入してきて、畑を荒らしていましたが、昨年は、ジャガイモ、サツマイモ、カボチャなどイノシシが好きな野菜を作らなかつたところ、一度も畑に入ってくることはありませんでした。野菜のにおいがわかるのでしょうか。

☒ 一年たつの早いですね。

昨年は猛暑、地震、台風と大変な平成終わりの年になりました。そのせいか野菜がなくなったり、高くなったりと…。ファミリー農園から“やさい”が来ると思うと助かりましたよ。農園の方もなかなか大変だったと思います！！

これから、青菜・葉物の季節ですね。寒さの中育てられたものはとても甘くておいしいですね！！

早々と11月には“ターサイ”。いためものなど中華風に使うことが多いのですが、今回は和風に。あげと一緒に“煮浸し”で、たくさんの葉や茎、たっぷり楽しみました。“おひたし”や豆腐、きのこなど入れて少し味を濃くして卵とじ“木の葉丼”のようにしてもいいかな〜とったりしています。

又、届くのが楽しみです！！

新しい年がおだやかな、ゆったりとした日々を送れるといいですね。

(奈良市 Tさん)

✎ 野菜作りを始めた20年前に比べて、最近の冬は暖かくなった気がします。その反面、雨が降り続き、畑がぬかるんで作業が滞ることや、逆に雨が降らずカラカラに乾燥して水やりに追われることも増えたような気がします。野菜の種類や品種の組み合わせを工夫して、予想外の気候でも野菜を切らさないよう努力していきますので、これからもよろしく願いいたします。

☒ 最近のベストは里芋！ やわらかくて甘い。

今回の小蕪も、すごくおいしかった。雑煮に入れてみました。

四角豆と紫ささげのかき揚げもサクサクでおいしい！

わさび菜は、豚肉とじゃが芋を細切りにした物を一緒に炒めて、塩胡椒と酒、しょう油で味付けすると、苦みがアクセントになって美味しかったですよー！

(名古屋市 Fさん)

✎ 四角豆は熱帯アジア、紫ささげはアフリカ原産のマメ科の野菜です。どちらも暑さに強く、寒さに弱いので、晩春に種まきをして、夏から秋にかけての収穫になります。