

この冬一番の寒気、何回目？

“この冬一番の寒気” がやって来た1月12日、世羅では、広島県内で最低の氷点下10.1度を記録しました。

24日から、再び“この冬一番の寒気” がやって来て、世羅では、24日、25日、26日と3日間連続の真冬日。何をしても寒いので、とにかく目の前の一日、一日の野菜セットの出荷をしていくことだけに集中しました。

27日土曜日の朝、ドンドンと、家の壁を外からたたく音。台所の窓を開けて外をのぞいてみると、おとなりの二人の少年たち。朝早くからもう、雪の中で遊んでいます。「倉庫からソリを出してください」と頼まれ、倉庫から古いソリを引っ張り出しました。

その日の午後、国道375号線を通って、車で東広島へ向かいました。東広島までは、車で一時間程の距離。途中、豊栄までは世羅と同じような雪景色が続きましたが、福富に入ると雪の量は少なくなり、東広島に着く頃には、どこにも雪は見当たらなくなりました。

帰りはその逆で、世羅に帰る頃には再び雪景色。22日からずっと、畑は雪で真っ白です。



〈寒い冬…その1〉

1月27日。
2回目の“この冬一番の寒気” の後です。積雪は20cmくらい。大根や白菜のうねです。表面はサラサラですが、その下はカチカチです。



〈寒い冬…その2〉

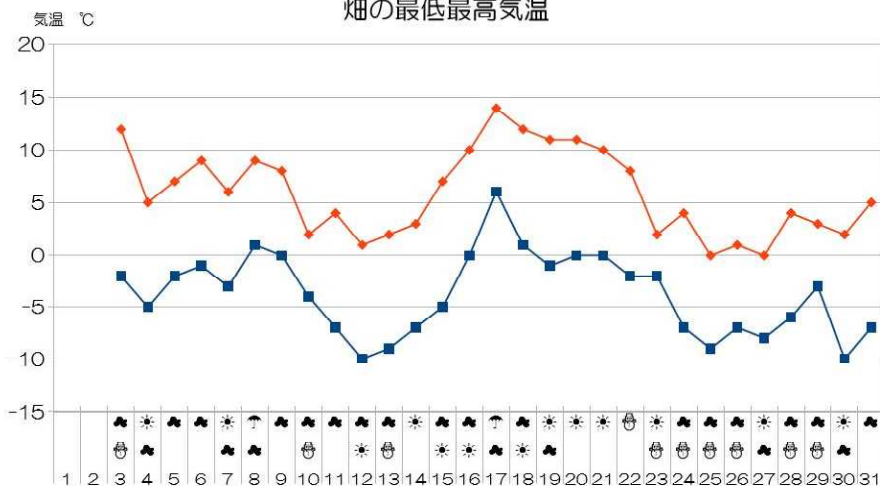
1月22日。
11時～13時の2時間程で、7cm程の雪が積もりました。雪が積もると、箱ワナのまわりにはたくさんの足跡が残されています。



〈寒い冬…その3〉

11月25日に種まきをしたハウスの中の大根です。昨年は、2月中旬から間引き菜が収穫できたのですが、もう少し時間がかかりそうです。

畑の最低最高気温



〈2月の野菜〉

- 露地の畑では、白菜や人参、ネギ、大根などが収穫中。
- ハウスの中では、水菜やホウレン草、ロケット、わさび菜、リアスからし菜、小カブなどが収穫中。
- ラディッシュや大根間引き菜などの収穫が始まる予定です。

アンケートのお返事ありがとうございました！

<p>☒ 里芋がとてもおいしかったです。 お店で購入すると、いくら煮てもやわらかくならないハズがあり、冷凍を使ったりしていました。送って頂いた物は、見た目も違い煮たらやわらかくホコホコしていて、最高でした。 ネギは、グリルで焼き、皮むいて味ポン酢で！！ (広島県 Hさん)</p>
<p>🍴 始めのころに作っていた里芋には、硬いものが混じっていたりしましたが、最近は硬いイモはできなくなりました。土の状態が良くなってきたのでしょうか。</p>
<p>☒ シナモンバジル・・・素晴らしい香りの豊かさで、アツという間に使ってしまった。 緑ナス・・・焼いてシンプルに提供するのに向いています。美味しく使い易いが、少し足が速いですね。 オクラ・・・今年は少なかったので残念ですが、毎年楽しみにしています。 米ナス・キュウリ・・・少し量が多かったり、茄子同士でダブってしまったら、常備菜としてストックしながら私達が良くいただきました。(笑) (東京都 Mさん)</p>
<p>🍴 昨年のオクラは、定植した圃場の水はけが悪かったためか、生育不良で背丈が低く、実の数も少なかったです。今年は、水はけのよい圃場に植えてみます。</p>
<p>☒ 我が家は夏野菜が好きなようです。あと豆類。 「なす」、これは今年、息子が食べれるようになった野菜です。まだ、下の息子は食べれないので、カレーに入れてつぶしたり、ミートソースに入れたり、オムレツの具にまぜたりいろいろしています。私は「なす」大好きです。 実は苦手な野菜もありまして…ソウメン瓜とピーツです。上手においしくお料理出来たら…と思うのですが、苦手意識が強くて…いつか必ず克服したい。 (兵庫県 Kさん)</p>
<p>🍴 実は、ソウメン瓜とピーツは苦手でした。 でも、繰り返し食べている間に、おいしく食べられるようになってきました！！ 簡単でおいしいレシピも、探してみます。</p>
<p>☒ 四角豆の食べ方、困っていましたが、今年秋、滋賀県の道の駅で“てんぷらで！”とあり、早速てんぷらにしてみました！二人で1回分すべて食べきれました。おススメです。 かぼちゃ、にんじんの葉も“てんぷら”で、いちどにおいしくたくさん食べています。 (大阪府 Hさん)</p>
<p>🍴 美味しく食べてくださって、本当にありがとうございます！</p>
<p>☒ ナスはやっぱり「茄子紺」という昔からの色の名前があるように、アントシアニンのたっぷりの紫のナスがいいです。米茄子は田楽にするのによい大きさと、主役のおかずになります。 昔からの色でない野菜(ホウレンソウや菜っ葉かな?)は、ゆでるとその赤みが溶け出しもったいないと思いつつ、ゆでています。食べ方が違うのかよくわかりませんが、昔から食べなれたものだと料理もやりやすいと思っています。いろいろ変わった野菜の食べ方コピー、助かっています。 (名古屋 Mさん)</p>
<p>🍴 赤い色の野菜は、最近流行しているのか、からし菜、水菜、ほうれん草などいろいろな種類の種が売られています。赤茎ほうれん草は、フライパンで直炒めにする、赤い色が抜けにくいです。</p>

<p>☒ 里芋がおいしかったです。 “ぬめり”をとらない方法を参考にさせていただき、“里芋そぼろ”にしてみました。ねっとり感が増しているように感じました。 以前にソウメン瓜の食べ方を尋ねておられました、サラダの一品としてピクルス風、マリネ風、味を付けた“焼きそば”に最後に入れて軽く混ぜ込んだり、ゆがいたままを一緒に盛り、そのままの味を楽しんだりしています。 (奈良県 Tさん)</p>
<p>🍴 ソウメン瓜は、ほぐしてソウメン状にする以外にも、サイコロ状や薄切りにして調理しても、おいしいです。</p>
<p>☒ 今年はナスがたくさん来て、たくさん食べましたが、シリコンの容器(一時はやった)に切ったナスを入れ、だし醤油などをかけてチンすると、トロトロになって簡単でも美味しく、毎日作っていました。ごま油を入れてもO。 カボチャは貴重だったので、コロコロに切って蒸し、冷蔵庫のパーシャル室に入れていたところ、半分凍ってそのまま食べたら、これまたほのかに甘くてクリーミーなハーゲンダッツパンクキ味もびっくりのデザートに。ほとんどそのまま食べました。 コリンキー、ソウメンウリのピクルスも今年のあたりでした。ロケット(ルッコラ)・・・大好きなのでもっと増えたらうれしいです。 (広島市 Tさん)</p>
<p>🍴 ナスなどの夏野菜は収穫適期が短いので、収穫のピーク時には、同じ野菜がたくさん入ってしまうことがあります。</p>
<p>☒ 無農薬のシソ、うれしかったです。コップの中に入れて根も出ていますが、残念ながら2cmくらいの葉があと2~3枚で終了しそうです！(よく頑張った!!) ピーマンのデカチャンプすごくおいしかったです。 辛味大根は少し使いづらかったです。(味が少し苦手でした。今年工夫してみます) 白菜が少し葉が固かったです。 レタス類、ロケット、トマト、ホオズキ、葉物、どれもおいしいです。無農薬うれしいです。 里芋大好きなのでうれしい。娘は相変わらずズッキーニ大好きですが、今年は四角豆の天ぷらを喜んで食べました！！ (広島市 Mさん)</p>
<p>🍴 辛味大根(赤)は、煮なますにすると、色が鮮やかになり、きれいです。</p>
<p>☒ なかなか我が家ではおめにかからない野菜があります。 美味しい、トマト、トウモロコシ、ぶんどろ豆、大根(白い大きな)です。来年我家に、ほしいです。 (広島市 Iさん)</p>
<p>🍴 作付けが少ない野菜は、全員にお届け出来ない事があります。好評だった野菜は、作付けを増やすことを検討してみます。</p>
<p>嬉しかったお野菜：にんにく、キュウリ、トマト、トマト(加熱用)、ミニトマト、ミニトマト(加熱用)、ナス、ピーマン、カラーピーマン、カボチャ、冬瓜、人参、サトイモ、ピーツ、タマネギ、赤タマネギ、ネギ、アサツキ、パセリ、ズッキーニ、食用ホオズキ、オクラ、スナックエンドウ、グリーンピース、レタス、ホウレン草、コマツナ、春菊 ほしいお野菜：ケール</p>
<p>(兵庫県 Tさん)</p>
<p>🍴 ありがとうございます。</p>