



〈ロケットはゴマの香り！〉
その時畑で採れたものなので、何が入っているかは、お楽しみ！
ハウスの中の大根やロケットなどの収穫が始まっています。

2021.02

はたけは
ひろいな
おおきいな

標高500mの山のてっぺん、世羅高原の畑から、
畑の風と、採れたての野菜のある毎日をお届けします。
農薬、化学肥料を使わずに育てました。



〈3年ぶりの寒い冬〉

1月10日、この日の世羅の最低気温は、マイナス9.8℃。積雪は10cm程でした。
9日には、この日県内最低のマイナス10.7℃を観測。
8日、9日、29日は真冬日でした。



〈真冬の寒さと、春のような暖かさ〉

1月20日、積もった雪は太陽の当たる側からとけていぎます。
翌日には春のような暖かさになり、雪はすっかりとけました。
日ごとの気温差が、とても大きい！



〈ネギ入り卵焼き！〉

冬の卵焼きには、ネギが定番。
寒さに当たった冬のネギで作ります。
材料は、卵とネギと塩少々と油。
じっくり、ゆっくり火を通したネギの甘さが引き立ちます。

冬のハウスの中の野菜につくのは…

大根やカブを収穫すると、もれなくついてくる葉っぱ。野菜が届いたら、すぐ、葉っぱは切り離しておくといいいのですが、今すぐは使わないし、ゆでしておく時間もない…というときには、洗って水につけておくだけで、使いやすくなります。葉っぱを水につけたガラスピンは、台所の窓際に並べ、次の日に使います。生のままサラダに使うロケットなどは、きれいに洗って保存容器に入れて冷蔵庫へ。

冬のハウスの中の野菜につくのは、ヤサイゾウムシの幼虫とアブラムシ。洗った時に虫がついているのがわかったときには、念のためにゆでてから使います。

大根の葉っぱは、ゆでて食べやすい大きさに切って、目玉焼きを焼くときに卵の下に敷いて焼くのが、うちの定番。チリメンジャコを葉っぱに混ぜて焼くと、葉の間からこぼれ出てきたのがカリカリになっておいしいのですが、はしでつまんでカリッと食べたときに、つい、言ってしまう…。

…これ、やooooooooのooooooooみたい…って。…ゴメンナサイ！

〈2月の野菜〉

露地の畑

白菜、ネギ、辛味大根、大浦太ゴボウ、キクイモなどが収穫中。

ハウスの中

コマツナ、水菜、ホウレン草、赤茎ホウレン草、リアスからし菜、赤リアスからし菜、ロケット、小カブ、ミニ大根、赤大根、紅心大根などが収穫中です。

中旬頃から、ホウレン草、わさび菜、ラディッシュ、黒丸大根などの収穫が始まる予定です。