



〈ミニトマト、収穫中です〉
オクラやニガウリの収穫も始まりました。
7月20日の梅雨明け前から、ずっと雨が降っていないので、水やりが欠かせません。

2023.08

はだけは
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。



〈ナポリターナカナリア〉
サクサクとした食感の、黄色いミニトマト。カナリアと言えば大瀧詠一の「カナリア諸島にて」が出てくるのは私だけ??? 1977年スペイン領カナリア諸島航空機事故でしょうというのはTonchan。



〈キュウリをネットで囲みました〉
次から次へとキュウリが食べられてしまうので、周りをぐるりとネットで囲みました。
さてさて次の地ばいキュウリは、どうやって守ろうか、思案中。



〈キャベツの苗には寒冷紗〉
気持ちのいい朝の畑は、日の出から2時間くらいまで…。
植えたばかりのキャベツの苗には、暑さでしおれてしまわないように寒冷紗をかけています。

山形の“だし”作ってみました

“だし”は、山形県の郷土料理。夏野菜と、青シソやミョウガなどの香味野菜を刻んで和え、味付けしたものです。ナスとキュウリとショウガと青シソを、5ミリ角に刻んで、しょう油と酢で味付け。なっとう昆布を加えて混ぜ、しばらく置くと出来上がり。このとろとろ感がなっとう昆布の力。残ったら明日食べようと思ったのに、ツルツルと食べられて、残りませんでした。

夏野菜が生のまま、こんなにたっぴり手軽に食べられるのに、どうして今まで知らなかったのだろう???と思うほど、暑い夏にぴったりの“だし”。山形に住むTさんに聞いてみたら、夏には普通に食べてるよ…と言って、さっそくなっとう昆布を送ってきてくれました。

“だし”のレシピは非常に多彩なのがおもしろいところだそうで、今日は採れたてのオクラもプラス、コリンキーも混ぜて、うちの“だし”が生まれつつあります。

※なっとう昆布は、北海道産の「がごめ昆布」を乾燥させ、細かく砕いたもの。
粘りが非常に強いのが特徴です。

〈8月の野菜〉

露地の畑

キュウリ、ナス、米ナス、緑ナス、オクラ、ニガウリ、キャベツ、ピーツなどが収穫中。

ハウスの中

ズッキーニ、ミニトマト、ピーマン、ししピー、人参、スイートバジル、シナモンバジルなどが収穫中。
下旬頃からササゲ、四角豆などの収穫が始まる予定です。