



〈この冬も綱渡り…〉
ラディッシュの収穫が始まりました。
白菜は、何個収穫できるかなぁ…っ
て感じです。

2025.02

はたけは
ひろいな
おおきいな

標高500mの山のとっぺん、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。



〈白菜〉

初めて試してみた品種のうちの1つが、
1月終わりになってやっと巻き始めてき
ました。
畑には、巻いていない白菜がたくさん
残っています。



〈大根〉

ハウスの中の大根です。
3月頃から間引き菜での収穫が始ま
ります。



〈大浦太ゴボウ〉

葉っぱはすっかり枯れていますが、
寒さに当たったゴボウが甘みを増し
てきています。
細いものはキンピラに、太いものは
輪切りにしてソテーに…

おいしいピザを作るために…

キャベツが平年比3.3倍、白菜が2.2倍。農林水産省が1月15日に発表
した野菜の食品価格動向調査の結果です。私たちの畑では、キャベツは
この冬はほとんど収穫できず、白菜は1月になってやっと収穫できるよ
うになったところです。

私たちが大切にしていることは、季節の野菜を無理なく作ることがで
きる時期に作ること。農薬や化学肥料は使わず、最低限の肥料で育てる
こと。そして、自分たちが毎日食べる野菜を、もう一つの家族の様な方々
に、一年を通してお届けすること。

今年は何を作ろうか…と春から夏にかけての作付けを考えるこの時期
は、楽しくもあり、難しくもあり…。

リフォームした実家の薪ストーブで焼いたピザがおいしくて、誕生日
にもらった手作りのトマトソースがおいしくて…、おいしいピザを作る
ために(?)サンマルツァーノタイプのトマトを作ってみようと思ってい
ます。

〈2月の野菜〉

露地の畑

白菜、大浦太ゴボウ、ネギ、赤ネ
ギ、辛味大根などが収穫中。
サトイモは、保存しているものが
残りわずかです。

ハウスの中

ミニ大根いろいろが残りわずか、
小カブ、コマツナ、水菜、ホウレ
ン草、赤茎ホウレン草、赤リアス
からし菜、ロケット、ラディッシ
ュなどが収穫中。

※ハウスの中の野菜には、アブラ
ムシやヤサイゾウムシの幼虫な
ど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。
50℃洗いがおすすです。