

# ようこそ畠へ

2007

2007年10月29日(月)、11月1日(木)VOL. 18

畠の野菜もほとんど収穫が終わり、後片付けを進めています。畠から見える札幌岳方面の山に、21日に初雪がありました。畠には何度か霜が降りました。紅葉はピークを過ぎようとしています。午後4時には日が沈んでいきます。どんどん冬が近づいてきていることを感じます。

先日畠でラジオを聞いていると、パーソナリティが、僕が勤めていた行政評価局（総務省という国の機関です。）が主催する「合同行政相談所」の一日所長を務める、という話をしていました。皆さんにはあまりなじみがないと思いますが、僕は7年前、「行政相談」（国の機関の仕事に関する苦情を受けつけて処理する）という仕事をしており、「合同行政相談所」の運営にも関わっていました。

評価局を辞めてもうすぐ5年になりますが、毎日の農作業に必死で、元の職場に顔を出すことはほとんどなく、当時のことを思い出す余裕もありません。ラジオから久しぶりに「行政相談」という言葉を聞いて、何だかあの頃のこととは随分遠い昔のことになったような気がしました。最後の1年間は栗山から札幌まで通っており、しかも、局内で一番忙しい部署にいたので、最終電車に乗って午前1時頃帰宅、朝は7時前に家を出る、という生活をしていました。それもずっと昔のことのように感じています。

一方で、毎日スーツを着てネクタイを締めて、電車に乗って通勤していた自分が、こうして畠で毎日働いているのが、ちょっと不思議な感じもしました。就職した頃は、農家になるとは夢にも思っておらず、人生どう展開するかわからないものだなあ、と思います。

たくさんの人の助けをいただきながらここまでやってきました。これから多くの人の力を借りすることになるでしょう。その皆さん的心に応えられるよう、おいしい野菜をたくさん作れるよう頑張っていこうと思いました。

**【お願い】冬を乗り切るために薪ストーブを探しています。  
何か情報があればお知らせください。**

# 伊達家の食卓

## 【かぼちゃ】

「東京南瓜」という在来種（固定種）です。自家採種2年の種を使っています。少しずつですが、お届けします。

## 【ヤーコン】

南米アンデス原産の野菜です。形はサツマイモのようですが、食感は梨に似てサクサクして、甘味のあるちょっと不思議な野菜です。食べ慣れない方が多いと思いますが、いろいろな食べ方を紹介しますので、チャレンジしてみてください。

- 天ぷら（サツマイモと同じく輪切りで。）
- かき揚げ
- 細切りにして水にさらして、サラダ風に（ポン酢や醤油で）
- スティック状に切って水にさらして、味噌マヨネーズをつけて食べます。
- マッシュしたカボチャと細切りにして水にさらしたヤーコンを和えて、マヨネーズで味付けしてサラダでいただきます。
- 細切りにして水にさらしてお好み焼きに入れます。