

ようこそ畑へ

2008年7月14日(月),7月17日(木)VOL.5

【VOL 4からのつづき：自然栽培北海道セミナー】

河名さんのお話で印象に残ったことは、化学物質過敏症の人が急増しているということです。食物アレルギーだけでなく、身の周りの化学物質に反応する人が増えているのだそうです。一般の野菜はもちろん、有機栽培の野菜も食べられず、自然栽培のものしか食べられないという人もいます。壁紙クロスやフローリングの床材に使用されている接着剤にアレルギー反応を示す人、合成洗剤で洗濯した服を着ている人の近くにいるだけで反応してしまい、家から出る時は人との接触を避けなければならない、という人もいますのだそうです。私達の暮らしの中には様々な化学物質があふれています。それが体内に取り込まれ限界を超えて化学物質過敏症を発症しているようで、これからは、農地からも、身の回りからも、化学物質を減らしていくことが必要なのではないか、と語っていました。

このセミナーで、高校時代の先輩と20年ぶりに再会しました。彼は農家の長男で、あとを継ぐことを決めたようで、ご両親を手伝いながら自然栽培に取り組みはじめているそうです。心強い仲間ができて、うれしく思いました。

僕たちが豊滝で野菜作りを始めて4年目に入りました。まだまだ課題も多く、乗り越えなければならない壁がいくつもあるように感じています。今回、高橋さん、河名さんのお話で学んだことを、畑で自分の目と心でひとつひとつ感じていきたいと思いながら、日勝峠を越えて札幌に戻ってきたのは、夜の12時を少し過ぎた頃でした。さすがに疲れましたが、充実した1日でした。

【畑のようす】

11日(金)、待望の雨が降りました。久しぶりにまとまった量の雨です。天の恵み、ということを実感します。晴れの日も、雨の日も、曇りの日も天の恵です。畑の草も元気に伸びそうです。8日(火)、

12 日（土）、それぞれ2家族が畑に来て、人参と青シソの草取りをしてくれました。ありがとうございました。

伊達家の食卓

【さやえんどう】

「仏国大さやえんどう」という、一般的なものより大きくなる品種です。研修をしていた長沼で2年、豊滝で3年、毎年種を取り続けてきました。

油などで炒めて、軽く塩をふって、薄味で食べてみてください。さわやかなさやえんどうの甘味を楽しめると思います。

【ズッキーニ】

さやえんどうと同じく5年間、毎年種を取り続けてきました。実も、株自体も、年々美しくなってきたように思います。少し採れ始めましたので、来週からは本格的に採れてくることでしょう。

輪切りにして天ぷらにしたり、カレーに入れたり、たて切りにしてソテーなどいかがでしょうか。

【レタス】

美しく、おいしく育ってくれました。うれしいです。まずは、何もつけずに味わってみてください。

【ブロッコリー】

たくさん植えたのですが、生育にばらつきがあり、一度に皆さんにお届けできません。順次お届けしていきます。