

ファーム伊達家からのおたより

ようこそ畠へ

2008年8月25日(月),28日(木)VOL. 11

ナスが採れています。昨年まではあまり採れなかつたので、本当にうれしいです。ナスは枝を伸ばしながら次々と紫色の美しい花を咲かせ、次々と実をならさせてくれます。

ナスは、インド原産のナス科の野菜で、トマト、ジャガイモ、ピーマンなどがあります。

豊滝で野菜を作り始めた年から、ナスの自家採種を始めて4年目になりました。ナスは高温多湿のインドが原産ですから、今年はその環境に少しでも近づけるため、ビニールハウスによって高温を保ち、水を多めにやって育てたことがよかったです。あるいは、種がこの土地の気候風土になじんできたのかもしれません。でも、これは僕達の力だとは思えないのです。ひとえにナスのおかげだと思うのです。だから、時々忘れてしまうこともあるのですが、ナスの収穫を終えてビニールハウスを出る時に、「ありがとうございました」と頭を下げています。

青森で無肥料無農薬りんごを栽培する木村秋則さんは、人間に米粒一つも作ることは出来ず、米は稻にしか作ることしかできない、だから、作物にただただ感謝するのです、ということをおっしゃっていました。そのことが少しわかつてきたように思います。これまで、あまりナスが採れなくて苦しい思いをしたことがあったから、きっとそのことを身に沁みて感じ、喜びもなお大きいのだと思います。しばらくは、その喜びと感謝を皆さんと分かち合えそうです。

しそジュースを作つてみませんか

伊達家の定番手作りジュースのシソジュースを作る季節になりました。

赤シソ（枝つきのまま）500 g 650円で販売します。

9月上旬の販売を予定しています。数に限りがありますので、ご希望の方は早めにご連絡ください。

材 料

赤シソの葉 150 g

水 1 ドル

砂糖 500 g (好みで増減する。)

クエン酸 15 g (酢、レモン汁でも可)

つくり方

1 沸騰したお湯に赤しその葉を入れる。

2 煮立ったらクエン酸を入れる。

3 さらに少し煮て、葉が緑っぽくなったらざるで漉し、葉をしぼる。

4 裏ごし器を通して液を鍋に入れ、砂糖を入れて3/4ぐらいに煮つめる。

5 煮沸した瓶に詰めて保存し、3~4倍の水で薄めて飲む。

※ インターネットで検索するといろんな作り方がありますので、参考にしてください。