

# ようこそ畑へ

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ったので、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のか、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でりんごを栽培する木村秋則さんは、人間には米粒一つも作ることは出来ず、米は稲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っ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。

# しそジュースを作ってみませんか

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）500g 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 150g

水 1ℓ

砂糖 500g（好みで増減する。）

クエン酸 15g（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 煮沸したビンに詰めて保存し、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。