

ようこそ畑へ

2008年10月14日(火),10月16日(木) VOL.18

【今日は愛子書きます。】

9月は秋晴れが続きました。そのお日様のもと、いも掘りをしました。普通の農家は機会ですりますが、伊達家の畑では、いもの面積が少ないので手で掘ります。当然、時間がかかります。手をパワーショベルのようにして、土からいもを掘り出し、さらにほった土をお米を砥ぐように手でかき混ぜて、残ったいもがないかチェックします。今月に入りやっといも掘りが終わりました。

今年はいもの出来が良くありません。昨年の3分の1ぐらいの収量で、小さいいもが多く、虫食いのあるものもありました。なぜ、こんなに良くないのか、悲しくなる気持ちを抑え、いもを掘りながら、いもと対話をしていました。種いもの準備が悪かったのか、土寄せに問題があったのか、いろいろ考えるのですが、なかなか答えは見つかりません。

ということで、今年はいもをお届けする量がとても少なくなってしまい、申し訳なく思っています。

地面に張り付いてずっといも堀をしていると、ふと、私はなぜここにいるんだろう、なぜこういうことをしているのだろうと思うことがあります。

その理由は二つあります。

一つは、子どもの頃から体が小さくて、体力もなく運動が苦手でした。夜遅く起きていることも、早起きすることもできない子でした。疲れやすく、冷え性で、汗をかきにくい体質でした。そんな私が、畑の仕事をしているというのは、自分でもちょっと不思議なのです。相変わらず、体力はないし、運動もダメ、でも、健康にはなったなあ、とは思います。常に動いているというのが農家の仕事、動いているから健康でいられるし、健康だから動けるのだろうなとも思って、健康のありがたさを、今、この年になってわかるようになりました。

二つ目の理由は、私は畑仕事が大嫌いだったことです。このことは、次回、詳しく書きます。

伊達家の食卓

【じゃがいも】

伊達家では、「男爵」「メークイン」「きたあかり」を作っています。今年は、全体的に収穫量が少なく、少しずつのお届けになります。

ほくほくしている「男爵」「きたあかり」、煮くずれしにくい「メークイン」、それぞれの特徴を活かして料理してください。

【にんじん】

「札幌太人参」という品種です。一部自家採種した種を使っています。今年は、畑に来てくださった方がしっかり草取りをしてくれたおかげで、草に負けることなく、大小のばらつきはありますが、元気に成長してくれました。たわしなどでしっかり洗って、皮をむかずに料理してください。

まず、切った時の香を楽しんでください。サラダやスティックにして生で食べると甘味があっておいしいです。