

ようこそ畑へ

2009年6月23日(火)、25日(木)VOL.2

いよいよ今週から、ファーム伊達家・旬の野菜セットのお届けが始まりました。今年初めて申し込んで下さったご家族からも、昨年から継続のご家族からも、「野菜が届くのを楽しんでいますよ。」と声をかけていただきました。本当にありがたいことです。こうして、待っていてくださる皆さんがいる伊達家の野菜達はとても幸せだと思います。僕達夫婦も、今年も野菜のお届けが始まることを楽しみにしつつ、農作業に取り組んできました。

今年は、雪融けは平年より早く、4月・5月は晴れの日も多く、苗の生育はほぼ順調でしたが、6月に入ってから雨降る日が多く日照時間が少なく、「野菜の生育はどうですか？」という声もいただいています。

もう少し、太陽が顔を見せてくれたらいいな、という思いもないわけではないのですが、雨が多くて涼しいおかげで、葉物野菜は瑞々しく成長しており、おいしい葉物野菜が伊達家の食卓をにぎわしてくれていますから、この天候もまた天の恵みと思って、ありがたく受け入れるのがいいのかな、と思っています。普段の会話で、晴れれば「天気が良い」、雨が降れば「天気が悪い」という言葉を何気なく使いがちですが、天気は変えられないもので、文句を言ってもどうにもならないもので、むしろ積極的に受け入れる思考を持ったほうがいいような気がしています。

ただ、小学校の運動会が2週連続雨で流れて、平日開催になってしまった時には、やっぱり、ちょっと雨空が恨めしく思われたりするわけで、そうそう簡単に悟りの境地？にはなれないのですが、農業を生業としていくには、自然に従い、調和していく思考を、自分の中に育てていく必要があるのだと思っています。

伊達家の食卓

その季節にとれる野菜を伊達家ではどうやって食べているか、紹介するコーナーです。レシピ、というより、食べ方のヒントとして、皆さんの参考になればいいなと思っています。また、僕達が知らないおいしい食べ方がまだまだあるはずなので、皆さんからも気軽に教えてください。よろしくお願いします。

【水菜】

まずは葉を1枚じっくり味わってみてください。じわ〜と味が染み出て来る感じがします。

さっと洗って、ざくざく切って、マヨネーズやお好みのドレッシングをかけて、サラダどうぞ。ラディッシュもあわせると彩りになると思います。

【ルッコラ】（自家採種）

ごまの風味がする、少し辛味のある野菜です。水菜とあわせてサラダにしたり、チーズと一緒にパンにはさんでもおいしいです。

【ラディッシュ】

口に入れた時は甘いですが、後からピリッとした辛味が来ます。塩でもんで浅漬けにしたり、甘酢につけたりしてもおいしいです。

【タアサイ】（自家採種・一部購入種）

濃い緑の中華野菜です。お好みの野菜や肉、豆腐などと一緒にゴマ油でいためて、しょうゆ、砂糖などで味付けすると、タアサイの甘味が出ておいしいです。つぼみもおいしく食べられます。

【チンゲンサイ】

味噌汁にいれると、よくだしが出ておいしいです。

早く畑に植えたものは、寒さにあたって、「とう立ち」と言って花が咲いてしまいました。できるだけ、花やつぼみがないものをお届けしますが、数の都合で花やつぼみがついているものが入ることもあります。それもおいしいので、一緒に料理してください。

【春菊】（自家採種）

ごまあえなどにどうぞ。

【小松菜】（自家採種）

おひたしで味わってみてください。伊達家の定番、小松菜蒸しケーキの季節がやってきました。来週レシピを紹介します。