

ファーム伊達家からのおたより

# ようこそ畠へ

2009年7月6日(月)、7月9日(木)VOL.4

先日、ある家庭に野菜をお届けした時のことです。

お母さんにとお子さん(Gくん)が玄関先に野菜を出迎えに来てくださいました。僕が「今日はイチゴが少しだけ入っています。」と話しました。お母さんは、Gくんに「イチゴ入っているって。」というと、Gくんは「ああっ」とものすごくうれしそうな顔をして、僕のほうをしました。僕も「ああっ」と声を出して、笑顔でGくんの方を見ました。

僕がドアを閉めたとたん、ドアの向こうから「いちご食べたい！！」という叫び声？が聞こえてきました。僕は、こんなに喜んでもらえるなんて、自分はいい仕事をさせてもらってるなあ、と思いました。

実はこのイチゴは、僕たちがお借りしている畠を毎年一人で耕してきたおばあちゃんが植えたものを引き継いでいるものです。引き継いでいるといっても、たまに草取りをしてるぐらいで、あまり世話らしい世話ができていないのが実際です。それでも、毎年新しい株が根付き、おいしいイチゴを実らせてくれます。先週、愛子が収穫、パックしてお届けしました。

僕たちがここで農業に取り組むことができるのは、おばあちゃんがこの農地を耕し、守り続けて来てくれたからです。そのおばあちゃんが亡くなって耕作放棄されかかっているところを、地主さんの御厚意により借り受けて現在に至っています。

きっとイチゴを植えたおばあちゃんは、この日のGくんと僕の喜びを想像することはなかったでしょうが、農業は自分が手がけたことが未来の思わぬことにつながっていくものだと思います。そう考えるとこの畠を大切に使わなければと、心を新たにしました。

# 伊達家の食卓

## 【サニーレタス】

生でバリバリ食べてください。

## 【大根菜】

僕は大根菜のふりかけが大好きです。3種類紹介します。

その1 大根菜を1センチぐらいに切り、ごま油でいため、さつと醤油をかけ、カツオ節を混ぜる。

その2 大根菜を1センチぐらいに切り、油でいため、ニンニク（みじん切り）とじゃこを加え、さっと醤油をかける。

その3 大根菜をみじん切りにしてボウルに入れ、塩もみする。  
やわらかくなったら軽くしづぼり、人参みじん切り、カツオ節、じゃこ、ゴマを加える。

## 【小かぶ】

埼玉県の野口種苗さんが永年に渡って守り続けてきた「みやま小かぶ」という品種です。

5ミリぐらいにスライスして（まず1枚つまんでください。）少な目の塩で軽くもんで、マヨネーズ（少な目の方がカブの味が楽しめます。）とチリメンジャコであえて食べます。葉はぶつ切りにして、肉と炒めて、醤油と砂糖で軽く味付けして食べます。

みやま小かぶについて詳しくは野口種苗さんのホームページをご覧になってみてください。