

ファーム伊達家からのおたより

ようこそ畑へ

2009年11月2日(月)、5日(木)VOL.20

11月に入りました。10月31日(土)の夕方、豊滝では初雪が降り、うっすらと積りましたが、翌朝は雨が降ってすぐ融けました。旬の野菜セットはあと2回で終了となります。

31日(土)の午後、東区伏古にある北海道の木の家「〇〇の家」で開かれた「秋の自然暮らし講座」で、ファーム伊達家の農業について話をしてきました。20名弱の方が参加して、熱心に僕の話聞いてくださいました。

「〇〇の家」は(有)〇〇社さんのモデルハウスで、国産木材を100%、しかも北海道産の木材を99.2%使用して建てられたものです。壁にも珪藻土や和紙を使用した快適な環境の中、「畑と食卓がつながる農業の話」「無肥料無農薬の自然栽培の話」「種の話」をさせていただきました。最後に、種採り用のズッキーニとキュウリから実際に種を取り出して見てもらいました。そのまま、質問タイムに入りましたが、次々と質問が出て、予定を30分オーバーしてしまいました。

セミナーでは、僕達が多くの方々に助けていただきながら5年間取り組んできたことを話しました。農業に興味を持ち始めたころから新規就農し、現在にいたるまでを振り返りながら、一生懸命話をしました。

おかげさまで参加者の反応は上々で、終了後も残って話しかけてくださる方もたくさんいて、僕自身にとっても、とても楽しい時間になりました。

ここ数年、自然栽培の認知度は確実に上がっていて、それは数十年に渡って、様々な困難を乗り越えて自然栽培に取り組んできた人たちの努力の賜物です。そのおかげで、まだまだ経験の浅い僕の話も興味を持って聞いていただけたのだと思います。そして、これまで5年間、たくさんの方がファーム伊達家の野菜を食べて支えて下さったことが、今回のセミナーで話をするうえで大きな力を与えてくれました。

この冬の間、もう一度、別の場所で、今回のような話をする機会がありそうです。多くの方に農業がかけがえのないもので、農家も、食べる人も、皆で手をつないで農業を守っていかねばいけないことをお伝えできれば、うれしいな、と思っています。

【お知らせ1】以下のサイトでファーム伊達家が紹介されています。

いいね！農style (北海道アルバイト情報社)

農style file Vol. 3「地域で支え合う、種を採る農業」

【アドレス】 <http://n-style.haj.co.jp> (「いいね農スタイル」で検索)

伊達家の食卓

【大根】

大根の素揚げを試してみたら、おいしかったです。4センチくらいの厚さに輪切りにして6等分して、表面の水気を拭き取り、低温の油でゆっくり揚げます。大根が浮いてきたら強火にしてこんがりと色をつけます。しょう油をかけていただきます。

【ヤーコン】

南米原産の野菜です。サツマイモのような外見ですが、食感はナシのようにシャキシャキとした甘みのある野菜です。

皮に少し苦みがあることもあるので、たわしでこすって薄皮を

むくか、気になる方はピーラーや包丁で皮をむいて料理してください。

あくが強いので、細切りか、千切りにしたあと水にさらしてから料理します。

細切りにして、キンピラ、かき揚げ、千切りにして生でサラダにしてもおいしいです。

ヤーコンの追加注文もお受けしますので、気軽に声をかけてください。

【人参】一部自家採種1年

先週お届けした人参は「札幌太人参」という北海道の在来種です。人参臭さがなくて、甘くておいしいね、という声を聞かせていただきました。

今週はお届けできませんが、来週はお届けする予定です。

【かぼちゃ】自家採種4年

多くの方から「おいしいねえ」という声をいただきました。煮物、だんご、天ぷら、コロッケ、サラダ、グラタン、スープ、お菓子など幅広く使えます。

種好きの方から、「伊達家のかぼちゃはタネまでおいしいよ。」との声をいただきました。長女が、一生懸命むいて食べています。