

ファーム伊達家からのおたより

ようこそ畠へ

2009年11月10日(火)、12日(木)VOL.21

【寛記】

6月から4ヶ月半、ファーム伊達家・旬の野菜セットにお付き合いいただきありがとうございました。今週で最終回となりました。

先々週、お届けしたごぼうが大好評をいただいています。このごぼうは「大浦太ごぼう」という千葉県の在来種で、太いけれど柔らかくておいしいです。伊達家の畠は30センチぐらい掘るとその下は粘土質で硬いのですが、その層までがっちりと根を伸ばし、しかも枝別れも多く、掘り起こすのに結構労力が必要です。スコップで掘り起こしていくのですが、単純に言うと長さ20m、幅50cm、深さ60cmの溝を掘ったことになります。これを2列掘りました。来年は、春先に土を深く掘り起こして、柔らかくして、枝分かれの少ないごぼうを目指します。昨年、播いたごぼうを越冬させ、種採りもしたので、来年が楽しみです。

先日、会員の方と食べ物に対する感謝について話をしました。その方は、出産と前後して、食べ物について学び始め、ここ数年食べ物に対する感謝が大切だと感じるようになった、ということを話して下さいました。この話を聞いて、僕はナチュラル・ハーモニーの河名秀郎さんのお話を思い出してお伝えしました。河名さんの講演を聞いた方が、自然栽培の素晴らしさに感動したことを河名さんに伝えた時の答えです。河名さんは、共感してくれたことに感謝しつつ、しかし、勘違いしないでほしいのは、自然栽培のものであれ、慣行栽培のものであれ、また、仮にコンビニ弁当であっても、感謝

していただくことが大事で、まずは生き物への感謝が先で、栽培がどうの、添加物がどうの、というのはあくまでその次のことだよね、と答えたそうです。

この話を聞いた時、食べ物をいただく時、それがどんなものであっても、その一食、自分のおなかを満たしてくれる感謝を忘れてはいけない、ということだと思います。また、とかく良いものを探求している時、そうでないものを「悪」と決めつけてしまいがちですが、現実として自分がその恩恵を受けていることもあるわけで、そのことはきちんと受け止めて感謝の心を持つ、ということが大切だと思いました。

自然栽培の先駆者である千葉県の高橋博さんは、「自然栽培で重要なのは、土と種と人」とおっしゃっています。自然栽培では、肥料や農薬を投入せず、土と種を清浄化することによって、作物本来の力が発揮されるようになります。「土と種と人」、土と種に負けないように、僕自身の一人の人間としての生きる姿勢も向上させていかなければならない、ということだと思います。そう考えると自然栽培は本当に奥が深く、一生かかってもその極みに到達することは難しいかもしれません。でも、一生かけて探求していく道に踏み込んだのだと考えれば、それはありがたいことだとも思うのです。畠の作業はもうすぐ終わりますが、自分を磨くということは日々の積み重ねだと思います。また来年、力をつけて畠を耕すことができるよう、冬の間にいろいろ勉強していきたいと思います。

今年も野菜を通じて、いろんな方とのご縁ができました。多くの方に支えていただいた感謝を忘れず、地道に取り組んでいきますので、もしよろしかったら、来年もお付き合いいただけすると嬉しいです。今シーズンの御支援に感謝いたします。ありがとうございます。(来年につづく。)

【愛子】

今年も、新しい出会いがあり、発見があり、皆さんと共有できることがあり、たくさん得るものがありました。皆さんには本当に感謝でいっぱいです。まだまだ、経済的にも厳しく、野菜作りがうまくいかないこともあります、落ち込むこともありますが、こうして皆さんに支えていただき、今シーズンも終わろうとしています。

色々と反省することがあるのですが、一つ一つ思い返して見直してみたいと思います。ご意見、ご感想などあれば、何でも言ってくださいね。

来年も、ぜひ、お付き合いいただけとあります。本当にありがとうございました。

【お知らせ1】

伊達家の農業についてお話する機会をいただきました。別料金で、伊達家の野菜を使ったランチ会もあります。新規就農に至ったいきさつ、自然栽培の話、種の話をする予定です。

【お知らせ2】

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(<http://n-style.haj.co.jp>) 北海道アルバイト情報社)

農style file Vol. 3 「地域で支え合う、種を探る農業」

「トピックス」のコーナーにきゅうりの種採りの様子がアップされています。（「いいね農スタイル」で検索）

伊達家の食卓

【ヤーコン】

収穫後、少し貯蔵すると甘みがのっておいしくなるので、畑の小屋で貯蔵していたのですが、先日の冷え込みで表面が凍れてしまいました。味に問題はないと思いますが、早めに食べてください。

まだ在庫もあります（こちらは凍っていないので、まだしばらく楽しめそうです。）ので、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。