

ようこそ畑へ

2010年7月12日(月)・15日(木)

ズッキーニが採れ始めました。

このズッキーニは、長沼で農業研修を始めた2003年から毎年種を採り続けてきたものです。私達家族との付き合いは8年目になります。豊滝に移って2年目の2006年には生育が悪く、収穫量がかなり減りましたが、何とか種を採りました。2007年からは毎年同じ場所に植える「連作」をしており、年々生育がよくなり、味はもちろんのこと実の色つやも良くなりました。今年は今のところ、これまでで最高の生育をみせてくれています。これからたくさん収穫できるのでは、と楽しみにしています。

これまでは、種を播いて本葉が5枚くらいになるまでポットで苗を育てましたが、今年は種まきを通常より半月ほど遅らせて、ポットで苗を育てる期間を短くして、本葉が2枚くらいの段階で畑に植えました。種は昨年同じ場所で採ったものを使っています。

毎年同じ場所で栽培し種採りを繰り返すということは、その場所で採れた種から育てた苗をその場所に返すことになりますので、苗は「ただいま」、土は「おかえり」と互いに喜んでいるのかもしれませんが。以前、無肥料無農薬自家採種の自然栽培ではありませんがトマトの連作に取り組んでいる方のお話を聞いたことがあります。トマトを同じ場所で作り続けると土がトマトの作り方を覚えてくるとのことです。

伊達家の畑では、その作物に適した場所を模索しながら、植える場所が定まってきたものがあります。自家採種も連作も一般的な農業においては、あまり行われない方法ですが、常識にとらわれず、作物の姿に学びながら、取り組んでいきたいと思います。

伊達家の食卓

【ズッキーニ】自家採種

色々な食べ方がありますので、少しずつ紹介していきます。

縦長に厚さ7ミリ程度に切ってフライパンで塩こしょうで焼いて食べます。塩こしょうをせずに、焼きあがってからしょう油をかけて食べてもおいしいです。

1~2センチ程度の輪切りにしてフライにすると、カリッとした衣とジューシーなズッキーニが絶妙な味わいを生み出します。

【いかづ】

埼玉県野口種苗さんのオリジナル品種です。長女は、小かぶをスライスしてちりめんじゃことマヨネーズで和えたものが好きです。葉もかぶも味噌汁やスープに入れてもおいしいです。

【さやえんどう】（自家採種）

ゆでて細切りにして冷やしラーメンの具にしました。サクサクとした食感がいいです。

【ルッコラ】（自家採種）

ルッコラの葉は軸には辛みがありますが、葉の部分は辛くないようです。

【小松菜】（自家採種）

ラジオで聞いた「炒め煮」を試してみたらとてもおいしかったです。小松菜を3センチ程度のザク切りにして、ゴマ油で少し炒め、水を入れて煮ます。しょう油、さとうで味つけします。油揚げをいれてもおいしいそうです。この炒め煮は、いろんな葉物野菜でできるそうです。