

ようこそ畑へ

2010年8月2日(月)・5日(木)

7月は雨の日が多く、日照時間が短かったです。畑も水分を多く保っており、乾燥を好む、ミニトマト、トマトにとっては過酷な状況です。

最近、時々、畑に穴を掘っています。肥料・農薬を一切使わない自然栽培では、単に肥料や農薬を使わないだけでなく、土、種、人を作っていくことが重要です。このうち土を作っていく（正確に言うと、人間が土を作ることはできないので、土の進化を手助けすると表現するほうがいいかもしれません。）ためには、まず、土の状態を知ることが大切です。ただし、自然栽培は肥料で作物を育てるわけではないので、土の養分分析をするわけではありません。目指すのは、水はけ・水持ちが良く、あたたかく、やわらかい土です。その土づくりの出発点として、畑に穴を掘って、土の中の深いところを覗いてみることが欠かせません。

70センチほどの深さの穴を掘って、10センチごとに温度を測ったり、棒をさして硬さを調べたりして、土の状態を見て行きます。

ファーム伊達家の畑は、元々田んぼだったところが多く、20～30センチぐらい掘ると、粘土で固めた層が出てきます。この層は、田んぼとしては水をためるために必要なものなのですが、畑として使っていくためには、作物によっては排水不良による弊害をもたらすようです。今年は雨が多くその弊害が現れ始めています。この雨の多さは、土の中の状態にしっかり向き合うことを、僕達夫婦に促してくれているのかもしれません。

そう考えると、この雨の多さは、僕達がこの場所で、自然栽培を続けていくために土の中と向き合うきっかけを与えてくれた、必要な自然現象であったと言えます。全てに無駄はない、改めて自然の奥深さを感じます。

野菜代金2回目の支払い期限は8月31日です。よろしくお願ひします。

伊達家の食卓

【ズッキーニ】自家採種

会員さんから、みじん切りにしてハンバーグに入れたと聞き、伊達家でもやってみました。おいしかったです。

また、すりおろしてパンケーキにいれたらおいしかったよ、と教えていただきました。伊達家でも試してみようと思います。

【さやいんげん】(自家採種)

ニンニク（小さめ1片）をみじん切りにしてゴマ油（大さじ1杯強）と塩（小さじ1/4弱）を加えて、ゆでて食べやすい大きさに切ったさやいんげん（100g）に和えて食べます。

【きゅうり】(自家採種) & 【青しそ】

きゅうりをお好みの形・大きさに切り、青シソを細かくちぎって、塩をふってもむだけで即席漬けのできあがりです。先日、次男がきゅうりを切り、長女が青シソをちぎって作ってくれました。