

ようこそ畠へ

2010年10月5日(火)・7日(木)

10月に入りました。旬の野菜セットは、11月第2週までの予定なので、今回を含めてあと6回の予定です。今後は、大根、白菜、人参、ヤーコンなどの秋野菜が中心になっていきます。秋野菜の収穫作業と並行しながら、畠の片づけ、来年に向けての準備など10月中にしなければならないことがたくさんあります。農作業ではありませんが、冬に向けて薪の準備もあります。また、今年、うまくいったこと、うまくいかなかったこと整理して、来年取り組む課題も明確にしなければなりません。

野菜セットには間に合わないのですが、大豆、黒豆、前川金時、花豆、小豆などの豆類の刈り取り、乾燥、脱穀（殻から豆を取り出す作業）、豆より（選別）などの作業もあります。

1日の夕方には雪虫が飛んでいました。3月の雪割り作業からスタートして、雨が多く、暑くて長い夏を超えて、急に秋になり、もうすぐ霜が降りる時期になります。気がつくと、隣の農家さんのさくらんぼの木の葉も落ちて、冬の準備をしています。畠の周囲の山々も間もなく紅葉の季節を迎えます。畠から感じの「山」に似た形の山が見えるのですが、その山の紅葉を畠から見上げるのが、毎年の秋の楽しみになっています。

今年の農作業もあと少し、秋の深まりを感じながら、頑張って行こうと思います。

伊達家の食卓

【大根】

「宮重（みやしげ）大根」という愛知県の在来種の大根です。江戸時代初期には記録がある伝統的な大根です。

交配種の大根が全盛となって栽培が減り、一部の農家で細々と作られていたものが、平成に入って復活したものだそうです。

まず、薄く切って一口かじって、みずみずしさを感じてみて下さい。サラダや煮物でもおいしいと思います。

もちろん大根の葉もふりかけなどでおいしくいただけます。

【春菊】自家採種

葉を一枚、一枚はずして（5センチぐらいのザク切りでもOK）、洗ってお皿に並べておきます。そこに、小鍋で煙ができる程度に熱した少量のゴマ油をまわしかけ（油はねにご注意ください。）、しょう油を少しかけます。おいしいです。

【タアサイ】

濃い緑が特徴の中国野菜です。一枚一枚葉っぱを外し、洗って鍋に入れて、少しの水と塩とゴマ油をまわしかけて2、3分熱してください。

【お詫び】

先週の「伊達家の食卓」に「メークイン」について書きましたが、もう少し熟成して甘みが乗ってからお届けすることにしました。もうしばらく、お待ちください。