

# ようこそ畠へ

2011年7月25日(月)・28日(木)

【寛記】

さやえんどうは毎朝収穫しています。

収穫力ゴをたすき掛けに下げる、約25メートルの畠を4列、収穫して歩きます。約40分かかる、1~1.5キロの収穫があります。収穫し終わると結構な重さが肩に加わり、嬉しくなります。曲がりが大きかったり、豆が膨らみすぎているものは、自家用として、朝の仕事が終わると家に持つて帰り、すぐに朝の食卓に上ります。このところ毎日さやえんどうを食べています。1年に1か月間、夏の楽しみです。

えんどうは「いや地作物」と呼ばれ、一度作った場所では5年以上作らないこととされており、続けて作ると生育が悪くなるといわれています。右の写真の畠はえんどうを作って、4年目になります。自然栽培では肥料や農薬を投入しなければ、作物の連作が可能になると言われており、このさやえんどうはその可能性を示してくれているのだと思います。

伊達家で作っている「仏国大さやえんどう」は、一般的なきぬさやよりもさやが大きくなる品種で、草丈は2メートル近くになります。さやえんどうは湿害に弱いので、畠を高くして（土を盛り上げて）あるので、今では僕が手を伸ばしてようやく届くぐらいにまで伸びています。

先日、高いところにあるさやえんどうを収穫しようと手を伸ばすと、その上に真っ青な空が広がっているのが見えました。空に向かって伸びるえんどう、青い空、白い雲、朝の涼しい空気、太陽の光、とてもすがすがしい朝のひと時でした。



---

### **【ズッキーニ】自家採種**

ズッキーニを厚めの輪切りにして、水平に包丁を入れ、ハムをはさんでフライにします。

ハムを入れずにシンプルにフライにすると外はサクサク、中はジューシーでとても美味しいです。

### **【さやえんどう】自家採種**

小学1年生のKくんが、愛子に「さやえんどうを炒めてから味噌汁にいれるとおいしいよ」と教えてくれました。Kくんの家でもさやえんどうを育てているそうで、家でとれたえんどうと伊達家のえんどうを楽しんでいるそうです。

### **【青しそ】**

苗作りがうまくいかず、だいぶ遅れて畑に直接種をまいたものが発芽して、ようやく少し収穫できるようになってきましたが、一度に皆さんにお届けすることはできないかもしれません。

しょうゆとごま油をまぜて、そこに青シソをつけてご飯にまいて食べます。