

# ようこそ畠へ

2011年10月4日(火)・6日(木)

## 【愛子】

家と畠は、約1Km離れています。畠へは、ずっと登り坂で、正面には山が見えます。早朝、その山が赤々と朝日に照らされてとてもきれいでした。畠や、その周りの低い山は、まだ、光が当たっていないので、その山だけが朝を迎えているようです。

この季節、朝の仕事は、寒くて、トレーナー、パーカー、タイツと一枚一枚着るものが増えてきましたが、暖かそうな山を眺めていると美しさにみとれてしまいます。

10月2日、例年より10日ほど早く弱い霜が降りました。ズッキーニやナスなどの葉っぱの一部が、枯れたようになったり、縮れたようになってしまいました。このように弱い霜なので、すべてがやられたわけではありませんが、霜の声を聞くと、畠の終わりの第一段階がきたという感じです。

9月は雨ばかりで、秋晴れが少なく、そしてこのように早い霜、あの9月6日の大雨など、初めて体験することが多い秋でした。

そして、10月3日の朝には、遠くの山は雪で白くなっていました。まだ、畠に雪は降らないでしょうが、雪虫は準備真っ最中かもしれません。

私も、最後の収穫と来年のための種採りそして片付けと、頑張っていきたいと思います。

---

## 【きたあかり】自家採種

黄色い色とホクホクとした食感特徴です。煮崩れしやすいので、下ゆでして揚げたり、コロッケ、マッシュポテトなどに向いています。今年は昨年よりも収量が多く、沢山楽しめそうです。

## 【枝豆】(青大豆)自家採種

枝豆最後のお届けは青大豆です。6日の大雨の影響を一番受けた

畑で育ったものなので、泥がついています。良く洗って茹でて下さい。

伊達家での試食の段階では、これまでお届けした黒豆、大豆の枝豆と同様、体長5ミリ程度の虫（おそらくマメシンクイムシです。）がいました。さやの外見からは分からず取り除くことができないので、食べる時に、豆をさやから一度手に出して、確認してから食べてください。

### 【白菜】

相変わらず大雨の影響で白菜に土がついていて、申し訳ありません。伊達家では、レタスと白菜は、あまり外葉を落とさずにお届けしているので、余計に大変だと思います。何人かの方から、「この土付き白菜見たら、涙が出そうになったよ」と声をかけていただきました。ご協力ありがとうございます。

7月に恵庭の坂本さんにお会いした時に、おっしゃっていたことが印象的でした。「スーパーの野菜はレタスでも、白菜でも外葉を落としすぎだよ、もったいない…」と…。

### （重ね蒸し）

土鍋などに白菜と豚肉を交互に重ね、水を少し入れて蒸して、ポン酢などつけていただきます。

### （鶏肉と白菜の煮物）

鍋にめんつゆ1/2と水1カップを煮立て、一口大に切った鶏肉を入れて煮、九分どおり火を通します。ざく切りにした白菜(1/4カット)とバター20gを加え、白菜がしんなりするまで煮ます。