

ようこそ畑へ

2012年7月2日(月)5日(木)

【寛記】

今年は、作物の植え方を、いろいろと研究しています。肥料も農薬も使用せず、今主流の交配種ではなく、古くから作られてきた固定種を栽培するには、作物に少しゆったりしたスペースを取ってあげることが必要なようです。一株あたりの面積を広げると、一定面積に植える株数が減りますが、一株一株がしっかり育つようにと考え、あえてゆったりと植えています。

このほかにも、作物を植える畝をつくるタイミングや水分、植える苗の大きさ、植える時期など研究すべきことはたくさんあります。僕は、こうして、いろいろと試行錯誤や工夫するのが好きで、僕が農業が面白いと思う理由の一つです。考えること、試したいことは無限に広がっているようで、一つ答えが見えると、また、新しい課題が生まれてくるという感じです。

先日、ナチュラル・ハーモニーの河名秀郎さんのセミナーを聞きに行きました。その中で「先生を作ってはいけない。」という話がありました。これは、人間は必ず間違えるものだから、「〇〇先生の言う通りにやれば大丈夫。」とか、「〇〇先生の農法を実践する。」というように、「先生」と呼ばれる人の話を鵜呑みにしてはいけない、という意味です。

もちろん、いろいろな人の話や経験を謙虚に聞き、学ぶことは必要ですが、それを盲目的に信じるのではなく、目の前の出来事を見つめながら、自分が感じたこと、自分で考えたことをベースに、自分の行動を選択していくことが大切だということです。

様々な農家の技術や経験を学びつつ、それをファーム伊達家の畑でどのように活かしていくか、その答えは、きっと畑の作物から学び、自分で見つけていくものだと考えています。

伊達家の食卓

【レッコラ】

手でちぎってたっぷり納豆にいれて食べるのが僕は好きです。

【ラディッシュ】

うすくスライスして、塩もみしていただきます。お好みの大きさに切って、甘酢漬けもおいしいです。

【タアサイ】

春巻きに入れて食べたいです。

【水菜】

ルッコラと水菜のサラダがおいしいです。

【サニーレタス】

立派に育っています。葉にごはんをのせて、ツナマヨや肉や納豆などを包んで食べる「レタス手巻き」は夏の定番です。

【春菊】自家採種

畑にきてくれた会員さんが草取りをしてくれて、元気に育っています。

ごまあえ、天ぷらはもちろん生でも食べられます。ちぎって、洗った春菊をお皿にならべ、小鍋に少量のごま油をあたため、ゆげが出てきたら火を止め、お皿に並べた春菊に回しかけます（油はねに注意してください。）お好みで醤油を少しかけてもおいしいです。

【大根菜】

僕は大根菜のふりかけ（特にその1）が大好きなので、レシピを紹介します。

その1 大根菜を1センチぐらいに切り、ごま油でいため、さつと醤油をかけ、カツオ節を混ぜる。

その2 大根菜を1センチぐらいに切り、油でいため、ニンニク（みじん切り）とじゃこを加え、さつと醤油をかける。

その3 大根菜をみじん切りにしてボウルに入れ、塩もみする。やわらかくなったら軽くしぼり、人参みじん切り、カツオ節、じゃこ、ゴマを加える。

【小松菜】自家採種

発芽率が低く収穫量が少ないので、一度に皆さんにお届けするの

は難しいようです。葉が黄色くなりやすいので、早めに食べてください。シンプルにおひたしがおいしいです。

ファーム伊達家・写真コレクション

暑い日が続いてますね。いかがお過ごしでしょうか。こんにちは長男です。最近雨が降らず野菜たちもカラッカラです。そんな畠の様子をどうぞ！！



キュウリ畠の様子です。
まだ小さいですが大きくなると丸かじりが出来ます。最高においしいですよ。

春菊の様子です。温めたごま油をかけると美味しいです。



イチゴです。なかなか育てるのが難しいですが、無肥料無農薬なので、本当においしいです。僕は誕生日も「イチゴ」なのでイチゴが大好きです。

以上、長男のコーナーでした！！

イチゴは、ほんの少ししかないので、継続会員の皆さんには申し訳ありませんが、新規会員の方にだけお届けしています。少しづつ、苗をとって増やそうとはしているのですが、なかなかうまくいきません。もう少し、勉強したいと思っています。【対記】