



赤米の稲刈りが終わりました。今年は、台風のために、稲穂がベッタリと倒伏してしまいました。こういう場合、収量を確保するために、さっさと稲刈りをします。しかし、赤米の場合、早く稲刈りをしても、赤米本来の赤い色が出ません。

11月中旬以降まで、倒伏したままおき、やっと稲刈りです。稲刈りの最中、近くの人が「倒れてしまったから、稲刈りは、もう諦めてしまったのかと思った」と言っていました。皆が心配するほど、稲刈りを遅くしたおかげで、今年も、赤い赤米を、収穫することが出来ました。ただし、収量は1/3です。仕方ありませんネ！大変な天候の中での「大地の恵み」に感謝です。

今、赤米は、天日干し中。12月に、脱穀と籾摺り作業をします。黒米は、忙しかったこともあり、ハーベスタという動力機械を使いました。でも赤米は、昨年通り人力の「文明式足踏み脱穀機」を使います。

12月5日(日)午前10時から、作業をします。

参加される方は、お出で下さい。

12月は、この赤米の作業の他、里山の管理整備作業(11、18日)、門松作り・収穫祭(25日)など、多くの作業を予定しています。この夏以降の遅れを、少しでも取り戻そうと、焦っているわけです。

楽しくやろうという魂胆は、変わりません。

父の神道の50日祭(仏教の49日)と納骨を来週29日(月)にします。1つの区切りがつきそうです。見送りのために、前夜(28日)に竹灯を飾って祭をしようと思ひます。(前夜祭と言っは、不謹慎ですが)

その竹灯作りを、この土日にします。

興味のある方は、ご参加下さい。

酒好きの父を偲んで、酒も出します。



(生産者: 能美) ピーマン 芋の茎 粕漬け 農薬は使っていません。

(生産者: 重住) かぶ 大根 水菜 初期に1回、殺虫剤使用

今週の野菜と料理

かぶ その1

turnip (英) nabetsu (仏) 蕪 (和)

1000年以上も前に渡来し、歴史が古い。春の七草の「すずな」はかぶのこと。赤かぶは東日本に、白かぶは西日本に多い。最も古い重要野菜の一つ



Brassica rapa



かぶはアフガニスタンあたりか、これに地中海沿岸の南ヨーロッパを加えた地域が原産地と言われています。

ヨーロッパで紀元前から栽培され、今では世界中の温帯地方で広く栽培されています。日本には、弥生時代に大陸から伝わったといわれています。確かなのは「日本書紀」に持統天皇の7年(西暦693年)に五穀(主食)を補う作物として栽培を奨励するおふれを出したと記されているのが最初です。

日本では、このように古くから土着して多くの地方品種が成立し、世界的にみても品種発達の重要な中心地となっています。

【かぶは頭の意味】

頭を振ることを「かぶり」を振るといいます。頭にかぶるものに「かぶと」があります。かぶの古名は、「あおな」または「かぶらな」といわれていましたが、これは根だけでなく葉を重要視してきたためといわれています。「延喜式」には根も葉も漬物にされ、種は薬用にされたという記録があります。

【春の七草の一つ】

春の七草の「すずな」はかぶのこと。「すずしろ」は大根。よく並んで語られ、大根に似ていることから、その仲間と思われがちですが、かぶは同じアブラナ科でも白菜、小松菜などと祖先を共にする野菜です。

かぶとたらこの煮物

かぶとたらこをサッと煮て、薄口醤油を使えばきれいな色に仕上がります。

*材料(1人分)

かぶ・・・2個、かぶの葉・・・20g、たらこ・・・1/4腹
[A]調味液(下の材料で、だし汁を作っておく)
水・・・材料が浸る位、いりこ・・・少々、砂糖・・・少々
酒・・・少々薄口しょうゆ・・・大さじ1/2



*作り方

- [1]かぶは4つに切り、かぶの葉は3cm長さに切る。たらこは半分に切る。
- [2]鍋に[1]・[A]を入れ、煮る。
- [3]火が通ったら、しょうゆ・みりんを加え、煮る。

お知らせ

下の畑にいます

里と山の会

- 場所は、のうみ農園 -

赤米の脱穀、籾摺り作業 12/5 SUN 10:00~
門松作り、収穫祭 12/25 SAT 10:00~ 参加費1000円
里山「葉山・いこいの森」公園つくり作業
9:00~15:00 農園集合 弁当持参 参加費500円
<日程> 12/11 SAT 12/18 SAT (2005) 1/15 SAT

西日本新聞「食 暮らし」特集
食卓の向こう側
パネル展のお知らせ

11月
・水巻町
・北九州市農林水産祭り 11/27-28農事センター