



2001年赤米／私と太郎と父

赤米の脱穀作業を終わりました。今年の赤米(黒米も)は、台風による倒伏や天候の加減で、収量はいつもの半分以下です。色付きも良くありません。色を出すために、11月20日過ぎまで、稲刈りを遅くしたのですが、仕方ありません。籾摺りをし、

白米に混ぜ炊いてみました。ウマイ！この秋に他界した父が、苗作りの最後の手伝いをしてくれた赤米・黒米ですから、大事に大事に収穫しました。ただ残念なのは、米作りの後半が、天候のために、皆さんと共同作業が出来なかったことです。収量は少なかったものの、美味しい赤米黒米を収穫することが出来ました。次週からの野菜セットに入れます。お楽しみに！

自衛隊のイラク派兵延長、増税などについても何か語らねばと思いますが・・・

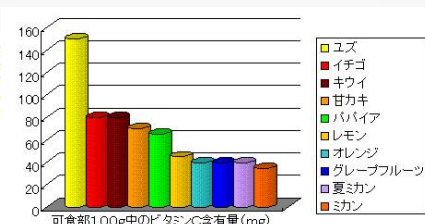


- (生産者：能美) ゆずジャム (無農薬)
- (生産者：重住) 小松菜、ほうれん草、水菜 (無農薬)
- 大根、かぶ (初期に1回、殺虫剤使用)



今週の野菜と料理

ゆず その2



今回は柚の2回目です。我が家で使っている柚は、ほとんど柚こしょう用です。年間を通じて製造販売しますから、自家製の柚だけでは足りません。添田町・渡壁良二さんの育てた無農薬完熟柚を使っています。渡壁さんは、日田彦山線の彦山駅の前に酒と雑貨の店(勇商店/奥さんの実家)を営んでおられます。元々は山口の方で、下関のシーモールで喫茶店をされていました。奥さんの実家に戻られて、店と柚畑の管理をされています。彼と知り合ったのは、美味くて珍しい焼酎を並べた店に出入りするようになってからです。焼酎の縁です。



柚の売り先のない彼と、良い柚がほしい私とが結びついたわけです。彼の柚は、義父の代から、無肥料・無農薬で育ててきたものです。その柚を使って、彼は「青柚の柚こしょう」を、奥さんは「マーマレード」などの加工品を作っておられます。たびたび店に伺って、柚の利用法など話しています。もちろん、焼酎を買いに行くのが、主目的ですが、今、話題の中心は、柚の種の活用・商品化です。

柚を加工する過程で、大量の種が出ます。酒に漬け、化粧水として利用する方法は旧来からありますが、肌に合わなかったら、どうするかなどなどで、なかなか販売は難しそうです。乾燥して、種だけを売る。使い方は、お客さんに考えて頂く。など焼酎を飲みながら、悩んで？！います。

今後も、彼の柚を使うので、紹介しました。英彦山に行かれることがあれば、一度、彼の店に寄って下さい。道沿いですから、すぐ分かります。川辺のテラスで飲むコーヒーも美味しいですよ。能美の紹介と言え、安くなるかどうかは分かりませんが。

今回は、柚こしょうを作るときに、皮を剥いた後に残る白皮と柚の中身(酢を絞った後の)で作ったジャムを、野菜セットに入れます。ほろ苦く美味しいジャムに仕上がっています。砂糖以外の添加物はありません。常温で置けるように、瓶詰めにはしていますが、早めに食べて下さい。

我が家では、毎朝、ヨーグルトに混ぜています。次回もセットに入れてほしい方は、ご連絡下さい。



お知らせ 下の畑にいます

里と山の会 - 場所は、のうみ農園 -
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」公園づくり作業
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) 1/22 SAT
○クリスマスに、電飾ではなく竹灯を作りませんか。
空き時間があれば、随時受け付けます。料金は相談で。



2005年森林ボランティアリーダ養成講座(山仕事講座)2月19,20日
京都府犀川町伊良原ふるさと会館 参加費5000円(1泊) 12/20申し込み締め切り
のうみ農園でも受け付けします。

