



待ちわびた以上の雨が降っています。(今回のニュースは、文字が多くなってしまいました)でも、あのままずっと雨が降らなかったら、どうなったのかと思うと、まだまだこの雨は許せます。(被害に遇われた皆さまには、申し訳ありません)日照りで成長を留め、ジッとしていた野菜や草たちが、一斉に動き始めました。一瞬にして畑は草だらけ、その間から野菜たちが顔を出しています。大急ぎで、敷きワラをしています。天の恵みはスゴイですね。黒木町や小石原の友人たちも、この雨で、やっと田植えが出来て、一息ついてます。大雨で、これ以上の被害が拡がらないことを祈りつつ、適当な間隔で、都合良く雨が降ってくれるよう勝手な願いをしています。

昨日、「雨読」で小檜山 博氏の著作を3冊読みました。北海道にすごい作家が居るのですね。感動しました。(北海道の話題が続きます)

ブルームレスきゅうり」が主流になっています。しかし、わが農園では、接ぎ木をしない自根での栽培を大事にしています。

本来のブルームが付いたきゅうりのほうが、美味しいと思うのです。

さてもうひとつ、無農薬できゅうりを育てるための工夫(土作り、虫取り作業以外の)を紹介しします。左の写真をご覧下さい。

よく見ると各節にきゅうりの実が成っているのが分かります。節なり品種です。普通は、1つの節に実が成ると、2~3節とんで次の実が成ります。このため普通の作り方は、収量を確保するため、主枝から小づるを出し、ネットに掛け収穫を増やします。しかし、こうすると枝が混み合うことで風通しが悪くなり、病害虫の原因になります。また、長期穫りのために、定期的な消毒を行い、さらに、農薬と縁が切れなくなってしまいます。

農園では、節なり品種を使うこと、植える株間を広くすることで、風通しが良く、丈夫に育つようにしています。収穫期間は短くなるのですが、主枝だけの収穫です。現在使ってる品種は、長年かけて探し求めたもので、各節に1~3個もきゅうりが成ります。F1ではありません。

苗ではなく、直播き栽培もポイントです。

長くなりましたが、きゅうりにはカロチン、ビタミンCも多く含まれ、高い利尿効果もあります。この時期に、美味しく沢山頂きたいものです。我が家の保存法を公開しておきます。すぐに冷蔵庫に入れたいくなりますが、それはダメ!味が落ちます。発泡スチロールの箱の底に新聞紙を多めに敷きます(水分調整のため)。そこにきゅうりを入れ、蓋をし、日陰の涼しいところに置きます。決してきゅうりを洗ってはいけません。ナスなどもこれでよし。数日は保ちます。美味しく!



8月第3週(8/16)は、盆で休み!

生産者 野菜 無-無農薬 / 減-減農薬
 のうみ きゅうり 無 / ミニトマト & パプリカ 無
 // 切り干し大根 無 / 梅漬けドレッシング 無
 ふかまち なす 減
 しげずみ トマト 減



このドレッシングは、梅をうすくち醤油に漬けただけのものです。梅も食べられます。汁もドレッシングで。サラダ、冷や奴など...うすくち醤油は、昔ながらの三重県福岡醤油のもの。



今週の野菜と料理



きゅうり その1
 cucumber (英)
 concombre (仏)
 胡瓜 (和)



雌花



雄花

日本へは中国を經由し、9~10世紀ごろ渡って来ました。しかし、日本で普及しはじめたのは、明治以降です。数年前までは、白イボきゅうりが中心でしたが、最近では、すう葉や半白、ヨーロパ系など、いろんなきゅうりが使われています。(復活したもの) わが農園でも、4種類のきゅうりを育てています。

きゅうりには雌花と雄花がありますが、受粉・受精をしなくても実が肥大する性質(単為結果性)があります。この点が同じウリ科のかぼちゃやすいかと異なります。また、きゅうりの生育適温は18~25度で、暖かいとよく育ち、つぎつぎと実をつけていきます。施設栽培で年中店頭と並んでいますが、旬は今頃と秋。真夏の高温には、あまり強くはありません。また、長雨にも弱く、2時間以上水に浸かると、弱ってしまいます。この長雨で、きゅうりの市場価格が跳ね上がっています。1本100円以上になるかも!?

お届けするきゅうりは、実の表面に白い粉(ブルーム)が付いています(ブルームきゅうり)。これは農薬ではありません。この白い粉は、もともときゅうりにあるもので、水分の蒸散を防ぎ、水をはじいて、果実を環境の変化から守る働きがあります。新鮮な証拠です。指の跡が付く、見かけが悪いなどの理由で、接ぎ木などの技術を使い、白い粉が付かない「ブ

簡単で重宝なきゅうり酢じょうゆ漬

きゅうり1キロに対して、しょうゆ2カップと酢1カップ、砂糖1/2カップ、四角に切った昆布適量をほうろ鍋などで煮立て、火を止めてから、食べやすい大きさに切ったきゅうりを漬けます。好んで唐辛子も加えます。2,3時間でピクルスのような風味のきゅうりが食べられます。保存食としても便利です。



お知らせ

下の畑にいます

里と山の会



玄米に植えた赤、緑、黒米のパケツ稲です。田んぼの方は、これよりも大きくなっています。右はハウス内の落ち穂から出た黒米に花が咲き始めました。3月に発芽し、通常よりも1ヶ月半以上早く咲いています。各古代米は、8月下旬を前後して花が咲きます。



楽しい草取り作業は、7月30日or8月6日を予定しています。葉山の森の下草刈りは、7月23日です。(9時農園倉庫集合、弁当持参)