



曼珠沙華

里山に曼珠沙華(彼岸花)が、今年も約束通りに咲き始めました。もうすぐ満開!

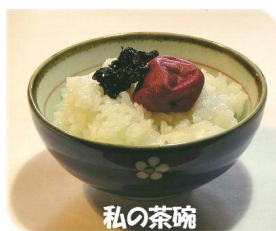
仲秋も半ばを過ぎ、虫の音も趣を増しています。だいこんなどの秋冬野菜の準備も進んでいます。ブロッコリー、キャベツなどの植え付けも間近。10月に入ると玉ねぎなどネギ類の植え付けが始まります。早生の稲(夢つくし)の稲刈りもほとんど終わり。晩生の稲(ヒノヒカリ)の刈り取りが来週から始まります。実り・収穫の秋です。感謝!感謝!

ところで、台風14号の後、雨が降りませんね。彼岸の頃は、適度な降雨があって、種を蒔いても、すぐに発芽するのですが、今年(も?)、思い通りにはいきませんね。

今回の野菜セットには、恒例の「新米」を入れます。



生産者 野菜 無 / 無農薬 / 減農薬 / 以下から5品目  
のうみ ピーマン 無 / モロヘイヤ 無 / なす 無 /  
" 梅干 無 / 小松菜漬け 無 /  
しげずみ 新米(2合) 減 /



私の茶碗

今週の野菜と料理

新米(夢つくし)、梅干、小松菜漬けの秋1番セット

新米、炊きたてのご飯といえば、おかずは梅干と青菜の漬け物。大地の恵みに感謝しつつ、いただきましょう!

新米 若松の姉(重住)のところで育てた「夢つくし」です。夢つくしは平成5年福岡県農業総合試験場で「キヌヒカリ」と「コシヒカリ」を親として育成されました。山麓地から一般平坦地に栽培が適し、倒伏に強い特性をもっています。コシヒカリにひけをとらない優良米で、つややかな光沢と、もちもちとした食感が好評です。名前の由来は「夢」とは将来の夢や希望を、「つくし」には北九州の古い地名である筑紫の国の意味と誠意をつくす、親切をつくすという意味がこめられています。今回の「夢つくし」の新米は、2合の袋詰めです。



梅干は、申年(昨年)の梅です。

この梅で、昨年分の梅干しは終わり。申年の大変貴重な梅です。10月からは、今年の梅干しに切り替わります。今年の梅も、大変美味しく出来上がっています。



青菜の漬け物 小松菜を一夜漬けにしました。小さく刻んで、ご飯に混ぜても美味しいですよ。

美味しいご飯の炊き方

米1に対して水は1.2くらいが基準ですが、新米の場合はやや水加減を控えめに、逆に古米の場合はやや多めにするのがおいしく炊くポイントです。これを頭にいたうえで、固めのご飯が好きな方は水を少し控え、軟らかめがお好みの方は、少し多めにするなど、水加減を調整して下さい。

洗い方

米をたっぷりの水でサツとかき混ぜ、汚れを取り、水を捨てます。米を、手の平を使ってギュッギュッと軽く押し付けるようにして研ぎます。水を注ぎ、白く濁った水を捨て、また米を研ぎます。

これを3~4回くり返し、水が澄んできたらザルにあげます。

炊き方 (あわてず、米を研いで30分待ちます)

鍋に白米、水(白米に対して水は同量が2割増し)を入れ、蓋をして強火で火にかけます。沸騰して鍋の蓋から湯気が出てきたら弱火にして8分ほど炊きます。最後に強火で30秒ほど水分を飛ばして火を止めます。15分ほど蒸らしたら底からしゃもじを使って天地返しをします。

お知らせ

下の畑にいます

里と山の会

古代米作り他、これからのスケジュール

- 10月15日 黒米、緑米の稲刈り
- 22日 " 脱穀作業
- 10月29日 葉山の森 里山公園作り作業再開
- 11月12日 赤米の稲刈り
- 19日 " 脱穀作業、籾摺りと収穫祭

来週、10月第1週(10月4日)は、野菜セットを休みます。野菜の端境期と父の1周忌のためです。

緊急

山麓の花

