



2005.12.07 wen 鹿児島県溝辺町の萬田農園 (元鹿児島大学農学部教授・萬田先生の農園)

先週、研修生の石川卓也くんを迎えに鹿児島まで行きました。帰路、合鴨水稲で知られている元鹿児島大学農学部の萬田先生の農園を訪ねました。鹿児島県溝辺町竹子(夕畑)の竹川峡の谷筋に広がる農園です。谷の開けた向こう側には、雪化粧した霧島の韓国(カクニ)岳が望めます。そして、谷の横には、近所の老夫婦が手入れしている素晴らしい石積み棚田が見えます。この景色を眺めながら、美味しいお茶を頂きました。

萬田さんは、私と同じ北九州出身、それもあってか時々、ソリが合わないこともありましたが、でも、大学を退官し、望む農業をしている彼のフィールドで会うことで、彼も同じ百姓なんだなと思えました。相手の家(生活空間)を訪ねることで、それまでになく、親しみを覚えることってあるよねと、同行した椿原さんと話しました。大事にしたいことです。



生産者 野菜 無-無農薬 / 減-減農薬 以下の6品目  
 のうみ だいだい&柚セット 無 / 大根 無 / 春菊 無 /  
 しげずみ ブロッコリー 減 / 小松菜 無 / かぶ 無 /

1月第1週(1/3)は休みです。

我が家のミカン類 来週 12/22 は、冬至です。

前回は、柚、ダイダイ、温州みかん を紹介しました。そして、今回と次回は、だいだい&柚セットをお届けします。他の柑橘を紹介 - - 次回は、スイーツプリングも届けます。



だいだい



柚

今週の野菜と料理

だいだい & 柚

Bitter orange & Citrus junos

夏から秋、そして冬。レモン、カボス、すだち、柚、だいだい。これは、私が焼酎のお湯割りに添える柑橘酢の季節の順番。最近はこちらに、ライムや沖縄のシークワサーなどが入ります。柑橘類から摂れる酢は、身体に良いような気がして、ついついお湯割りの量が増えてしまいます。(飲み過ぎは、身体に良くない!)

柑橘酢は、生きもの(有機酸)です。ビタミンCとクエン酸・果糖が豊富に含まれ、その生きた酢が、消化吸収を助け、健康維持に大事な役割を果たしています。また、その香りは、食欲増進を図るばかりか、疲労回復に、効果は抜群です。天然の柑橘の香りがあるだけで、「くらし」が豊かになったように感じます。さわやかな色の柑橘酢は優れた天然の贈り物です。

「だいだい」は、これからが旬です。気温が下がり、「ふく(ふぐ)」料理には、だいだい欠かせません。もちろん、正月の飾り付けの必需品です。だいだいの酢でしめたサバやブリは最高です。だいだい酢と大根おろし、柚こしょうで頂く生モチは、年末の餅つきの目玉品です。

今年の冬至は、12月22日。冬至といえば、かぼちゃを頂き、柚湯にに入る。まだ、その習慣は残っていますか。冬至の読みは「とうじ」。というわけで、湯につかって病を治す「湯治(とうじ)」にかけています。更に「柚(ゆず)」も「融通(ゆうずう)」が利(き)きますように」という願いが込められているのだそうです。柚を入れたお風呂(だいだいでも)に入ったときのピリピリ感はたまらない。かぼちゃも柚も、寒い冬ののりきる、古からの知恵なのでしょう。

とっておきの料理法 (料理人の友人からの直伝)

何にでも使えるさわやか酢。  
 だいだい搾り酢(柚、夏みかんでもOK) 900cc、  
 水 1350cc、砂糖 350g  
 上記材料を鍋に入れ、沸騰させる。  
 冷まして、ガラス容器に入れ、冷蔵庫で保存。  
 千切りした大根と人参に塩をし、汁気をとって、  
 この酢をかけて酢の物の出来上がり。

(2004年12月4週でも紹介)

お知らせ 下の畑にいます

農園&里と山の会

- 12月23日(金) 葉山の森作業(真竹林の整備) 10時農園倉庫に集合
- 12月24日(土) 門松作り & 竹工作 会費1000円 10時農園倉庫に集合

宅急便(ペリカン)の時間指定が細くなりました。伝票のお届け時間帯(下記)を連絡下さい。  
 (午前中)(12時-14時)(14時-16時)(16時-18時)(18時-20時)(20時-21時)  
 ▼週間ニュースを、毎週メールで送ります。メールアドレス(携帯除く)のある方は、メールで、配信希望をご連絡下さい。