



この花が咲くと
孟宗竹筍の旬です。

例年よりも少ないものの、筍が沢山出てきました。写真は「シャガ」の花です。竹林や山に沢山咲いています。この花が咲くと、筍の旬です。そして、アケビやムベ、山藤の花が咲くと、筍のピーク。各地で藤祭りが始まると、そろそろ孟宗竹の筍は終わりです。

乾燥、低温、大雨などの大変な気候の中でも、この約束したような順番は、ふたたび巡ってきました。筍を掘りながら、一人感謝しています。竹林に生えるミョウガの新芽も5cmほどに伸び、食べ頃です。これにも感謝！

この数日は天気がよいのですが、最近のびっくりするような雨のため、夏野菜の植え付けの準備(畑の畝立てなど)が遅れています。

毎年思うのですが、「思うように行かない」。毎年、沢山の事を積み残しているような気がします。事実、残っている。そんなものかも知れません。「水煮たけのこ」や「干したけのこ」づくりの作業をしながら、考えることばかりです。

先週、最後の仕込み(仲、留め)を終えた自酒プロジェクトですが、順調に発酵しています。酒米の発酵とは、少し様子が違うそうです。これもホムページで報告します。16日には、平尾台の四季の丘小学校が、8年の努力の元、開校しました。嬉しいことも沢山ありますね。

「環境」と「暮らし」 vol. 200604c

段ボールコンポストの虫の発生について
段ボールコンポストにハエが発生したとの報告が2件ありました。原因と対策を書きます。

原因は、2つ考えられます。

過湿(水分が多すぎる) 通気性が悪い(ポリのタンクを使っていないか、周りをビニールで覆っていないか) これが原因で、腐食(発酵を繰り返す、土になっていく)ではなく、腐敗(発酵がストップし、生ゴミが腐り、アンモニアガスなどが発生する)の方向に進み、この環境を好むハエなどが卵を産み付け、虫が発生すると思われる。

この対策は、環境(生ゴミ堆肥化の)を改善することです。まず、堆肥や糠、籾殻などを入れて、水分を60%(軽く握って出来た堆肥のダンゴを、指で軽く叩いて割れる程度)前後にします。生ゴミの投入をしばらく休めます。生ゴミ用の段ボールを2つ以上準備し、発酵の具合を見ながら交代で使ってください。次は、通気対策です。ポリなどの通気性のない容器を使っていませんか。段ボールの底にビニールを敷いていませんか。ビニールで蓋をしていませんか。これは全てダメ。全方向、段ボールを通して空気が出入り出来るようにしてください。

後は、毎日攪拌すること。水分が少なければ補給し、多ければ生ゴミの投入を中止し、糠などで水分調整をする作業の繰り返しです。大事なことは、観察することです。



タケノコのグリル
バジル風味



今回は、簡単に他からレシピを載せました。水煮たけのこはいろいろ使えます。試してみてください。

お知らせ 下の畑にいます

農園 & 里と山の会

まだまだタケノコ掘りが出来ます。掘って、茹でて水煮たけのこ加工を農園で体験してみませんか。



生産者 野菜 無 / 無農薬 / 減農薬 / 減農薬 以下の6品目
のうみ キャベツ 無 / わけぎ 無 / 水煮たけのこ 無 /
" ほうれん草 無 / サラダほうれん草 無 /
しげずみ ルッコラ 無 /



ほうれん草... 普通のものとは茎の赤い「サラダほうれん草」(最近人気の?)
を入れています。食べ方は、どちらも同じです。生ok! 茹でてok!
ルッコラ... ロケットの名で知られるハーブです。ピリッとごまの香りが特徴です。キャベツやほうれん草などと混ぜてサラダにどうぞ
水煮たけのこ... 掘って、皮を剥き、茹でて、一晚流水にさらす。
結構大変な作業です。今年も美味しくできました。遠方の方には「生の筍」も入れています。クール便ではなく通常の便で送っています。着いた状態をお知らせ下さい。

今週の野菜と料理

<西日本新聞 4月14日掲載のレシピを転載>

水煮たけのこ

野菜が行く

蒸して、甘い春の薫り

【レシピ】

▼材料

- ゆでたタケノコ
- E Xバージンオリーブオイル
- 自然塩
- バジル (粉末でも可)

▼作り方

①タケノコを縦半分に割り、1センチ程度の厚さに縦方向にスライスする。

②オーブントースターの上の天板の上にアルミを敷き、タケノコを並べて、オリーブオイルを上からたっぷりかける。お塩とバジルをばらっと振りかけて焼く。焼き上がりに再び、バジルを散らす。

【ワンポイント】

タケノコをゆでたときは、冷めるまでゆで汁につけておくこと。毎日水をかえ冷蔵庫で保存すると長持ちする。食べる大きさに切って冷凍もできるが、冷凍のまま水からゆでるのがコツ。タケノコと木の芽は、旬の取り合わせとしては抜群だが、洋風に調理するときには、バジルが相性よし。

※ゴトウさんのサイト「いいお野菜ドットコム」(http://www.110831.com/)