



2006.06.12 菖蒲 この地震については「九州は地震の活動期」とのみチョッとだけでした。サッカーの揺れのほうが大きかったようです。

梅雨入りしました。一気に関東まで。菖蒲の花が、雨に映えて美しくなるはず！梅雨入りしたけれど、雨がちゃんと降ったのは1日だけ。まとまった雨がほしいのは、菖蒲だけではないようです。2週続けて九重に行きました。山の緑がいいですね。杉木立の所々に白く輝いているのは、白色化したマタタビの葉です。そろそろ実をつける時期です。マタタビ 昨日早朝、地震がありました。今朝の新聞には、オーストラリアに負けたとデカデカと載っていましたが



今週の野菜と料理

玉レタス

キク科

lettuce (英) laitue (仏) 萵苣 (和)

地中海沿岸から西アジアにかけてが原産地で、冷涼で乾燥した気候を好みます。今回のレタスは、大分県九重町・江藤さんの高原レタスです。



平安時代には、「ちしゃ」と呼ばれ、すでに栽培されていました。

私たちが子どもの頃には、葉を下のほうから掻きとっていくものがほとんどで、レタスとして出回ったのは、外食産業が盛んになった頃からのように思います。意外と新しい野菜です。今ではほとんど見ることがない「ちしゃ」が懐かしいですね。我が農園でもサラダセットなどにいろいろなレタス類を作りますが、レタスには、いろいろな種類があります。ステムレタス(茎ちしゃ、掻きちしゃなど)、コスレタス(立ちちしゃ)、リーフレタス(葉ちしゃ、サニーレタスなど)、玉レタス(玉ちしゃ)の4つの仲間があります。玉レタスには、堅い球になるクリスピーヘッド型と、ゆるい球になるバターヘッド型とがあります。前者をレタス、後者をサラダ菜とよんで区別しています。

ところで、食はトルコにあり！？西アジア原産の野菜が多いですね。また、ほとんどの料理や菓子の原型がこの地域・トルコにあります。何故だろうと置いていたところ、先日、トルコからの留学生と話す機会があり、合点がきました。今、私たちが世界を観るとき、欧米を中心にしていました。これは学校でもマスコミでも同じです。歴史の授業で「オスマントルコ」というのを学んだ記憶はありませんか。長い時間、世界の中心だったところです。中国からのシルクロードもここに繋がっていたのです。当時、辺境の地であった欧州は、ここを攻めることで発展したのです。豊かな食の歴史があります。ついつい話が大きな方向に転がってしまいました。この続きは別の機会に書くことにします。地中海の東と西アジアに大事な歴史の要素があるようです。今回はレタスの料理は載せませんが、やっぱりサラダかな！おまけにトルコの夏の飲み物を1つ紹介します。(留学生に教えてもらいました。結構いけます！)



アイラン(Ayran:甘くない飲むヨーグルト)の作り方

砂糖の入っていないヨーグルト(プレーンヨーグルト)を大きめのコップに半分入れ、水で薄めます。これに少量の塩を入れ、かき混ぜて出来上がり。さっぱりとした味です。

「環境」と「暮らし」 vol. 200606b 自然(じねん)と私たち つづき... 自然の中に身を置き、生かされ、共に歩いていく作法。自然とのつきあい方を考えると、そこに大きな示唆があると思います。北九州都市高速道路の紫川ICから足立ICの間を走るとビルや高架の道、モノレールなど郡立しています。走っていて不安になる場所です。それは緑がないから。私たちは、そばに緑(自然)がないと不安になります。...つづく



- 生産者 野菜 無一無農薬 / 減一減農薬 以下の5品目
- のうみ 新玉ねぎ 無 / ニラ 無 / 白菜漬(江藤さんの白菜) 無 /
- ふかまち きゅうり 無 /
- えとう 玉レタス 無 / (豊肥アグリ)
- たかの 大根 無 / (豊肥アグリ) 小国町

野菜が凍傷で傷むなどの理由でクール便を使っていません。

野菜の傷みなど不都合があれば、ご連絡下さい。

今回も大分県九重町の江藤さんのグループ(豊肥アグリ)の高原野菜を入れています。

高野さん:九重の隣町小国で大根を育てています。江藤さんの近くで直売所とレストランを営業しています。従兄弟の高野さんもその近くで十割そば「よしぶ」を開店して10年程になります。どちらも美味しい料理ですよ。近くに行かれたら寄ってください。(能美に聞いたと言え、オマケがつくかも?!)

これから夏場の野菜の少ない時期には、可能であれば、安心して食べられる友人達の高冷地野菜を入れようと思います。(毎週、九重の温泉に入るのを楽しみにしているだけかも?)

ニラ...黒いアブラムシが付き始めました。よく洗ってください。これから植え替えの時期です。

玉ねぎ...引き続き、レンジでチーンする料理が好評です。帆柱ケーブルが経営する皿倉山頂のレストラン・夏のピアガーデンにこの料理が登場することになりました。他にも農園の果菜も登場する予定です。この料理の名前を小倉の今道さんが考えてくれました。サボテンの花のように玉ねぎが白く開くので「月下たまねぎ」。いかがですか。

今回は、豊肥アグリ的小林さんの小松菜を漬け物にしてお届けする予定です。

お知らせ 下の畑にいます

農園&里と山の会



田植えは、6月24日(土)9:00 八幡西区八見小前の田んぼです。



卵の花