



Osmanthus fragrans var. aurantiacus

金木犀

2006.10.10 farm

先週金曜日は、仲秋の名月でした。曇り空で諦めていましたが、なんとか雲の合間から眺めることが出来ました。去年の名月は9月18日、原鶴温泉の観月会で、さて来年の名月はどこで観るのかな。「仲秋の名月」は必ずしも満月ではありません。今年は翌日の7日でした。これは新旧暦の関係からくるズレです。「仲秋」とは秋の真ん中という意味、旧暦の秋は7・8・9月ですから、8月15日(旧暦)の月と言うことになります。この日を新暦に直すと、今年には10月6日になります。満月とこの日がズレるのは、月の運行を基準にする陰暦と太陽を中心にする現在の暦との差です。来年の「仲秋の名月」は、9月25日(満月は27日)です。今週の金曜日は13日、注意注意！



2006.10.06 19:12

仲秋の名月

農園の金木犀(キンモクセイ)が満開になりました。花よりも薫りで、秋の訪れを告げてくれる大事な植物です。この薫りがすると、つい周囲に目がいきます。小さな金色の花を見つけるとホッとします。同じモクセイ科に銀木犀(ギンモクセイ)があります。金木犀の薫りよりも控えめですが、やさしい香りです。銀木犀は年に何回か花を咲かすそうです。不思議ですね。

香りが薄く、目立たないので気づかないのでしょうか。探してみてください。



雌花

雄花

「環境」と「暮らし」 vol. 200610b

環境を浄化する森と土を考える。

地球最初の森が出来たのが3億6千万年前。シダの森です。胞子で繁殖するため水辺に森を作りました。私たちの先祖である両生類が大地に上陸し、この豊かな森に暮らしました。そこにはトンボなどの昆虫や沢山の微生物が息づいていました・・・ つづく



今週の野菜セット

以下の中から7品目

- 生産者 野菜 無-無農薬 / 減-減農薬
 のうみ きゅうり 無 / ピーマン 無 / 干したけのこ 無 / なす 無 /
 " ゴーヤ 無 / ツルムラサキ 無 / とうがん 無 / オクラ 無 /
 しげずみ 小松菜 無 / 水菜 減 / ルッコラ 無 /

夏の野菜が終わり、いよいよ秋から冬の野菜が登場する時期になってきたのですが、今年は様子が違うようです。米も不作ですが、野菜も不作です。先月の台風13号以来、大地を潤すほどの雨が降っていません。今まで大地に深々と根を下ろし、生き抜いてきたナスやピーマンなどは良いのですが、大根や白菜、ブロッコリー、キャベツは水不足で大変です。今は、雨を期待するばかりです。でも降り始めると止まらない。そんな予感もする最近の天候です。



新芽

干したけのこ・・・この春に収穫し、天日で干し上げたタケノコです。我が家の「干したけのこ」は、塩漬げご干したものです。もどし方は、袋の中のチラシに書いています。塩漬げすることで、独特の食感になっています。ルッコラ・・・アブラナ科の洋物野菜です。ハーブとして知られるようになりましたが、今は定着。独特の胡麻の風味を活かして、サラダやサンドイッチなどに。熱を加えると風味がとびます。

今週の野菜と料理

きゅうり cucumber



パセリ

秋のきゅうり 初収穫

ねぎ 赤米

秋取りのきゅうりが獲れ始めました。今回は1本だけのお届けですが、味わってください。9月初旬に種を直播きし、1ヶ月程で収穫です。

農園の雨よけハウスのおかげで台風の被害に遇わずに、しっかり育ちました。きゅうりと一緒に、藁の間からネギやバジル、赤米、

黒米などが生えています。そこにパセリなども植えています。きゅうりを収穫する足元で、いろんな野菜が芽を出しているのに気がきます。我が家のハウスには、いろんな野菜を植えますが、その一部が花が咲き、種ができるまでおいておきます。この種が時期がくると芽吹きます。そうして出来た苗を畑に定植します。こうして出来る野菜は、かつお菜、高菜、レタス類、ねぎ、ルッコラ、トマト、ミニトマト、なす、ゴーヤ、シソ、赤ジソ、食用ほうずき、ディルなど結構沢山の種類があります。直播きしたきゅうりの横に、この夏のきゅうりが残した種が芽生え一緒に育っています。

普通きゅうりは、1つの節に実をつけると、2つか3つ先の節に次の実をつけますが、農園のきゅうりは節なりという品種で、ほとんどの節に実をつけます。1つの節に3個も実をつけることがあります。しかもF1(一代交配種)ではありません。この品種に出会ったのは、15年ほど前、広川町の種苗会社です。普通のきゅうりの育て方では、主枝よりも子づるに沢山の实をつけます。子づるを伸ばすと陽当たりが悪く、風の通りも悪くなります。すると病害虫に弱くなります。そこで消毒をすることになります。我が家の無農薬栽培では、絶対に農薬を使わないので、栽培を工夫しなければなりません。そこで出会ったのが、この品種です。子づるを伸ばさず、主枝だけで収穫するため、株と株の間が広くとれ、良く陽が当たり、風も良く通ります。株元で他の野菜が育つほどです。収量は少ないですが、元気で美味しいきゅうりが育ちます。お楽しみ下さい。

きゅうりの料理

きゅうりとルッコラ、水菜のサラダ

1本しか入っていないきゅうりですから、まず薄くスライスして味わってみてください。きゅうりは、やっぱり新鮮な生です。一緒にお届けしている水菜とルッコラを手で適当な大きさにちぎります。きゅうりは、細切りの短冊にし、他の野菜と混ぜ、お好みのドレッシングで食べてください。水をしっかりきるのがポイント！サラダ以外にも、千切りにしてスープ(コンソメ味)にしても美味しい。



ルッコラ、サンドイッチ

ルッコラのサンドイッチも紹介しておきます(右上の写真)

パンにマヨネーズを塗り、ルッコラの葉をはさむだけ。簡単です。マヨネーズとルッコラの相性は抜群です。試してみてください。驚きの味です。マスタードや人参の細切りを添えてもよい。

里と山の会のお知らせ

黒米、ヒノヒカリの稲刈り・・・ 10月14日(土)
 八児小学校前の田んぼに集合、弁当、水筒持参
 9:00から黒米手刈り、ハウスにかけ干し
 10:00からヒノヒカリ機械刈り

庭のはなみずきの葉が紅葉し始めました。秋が深まっています。風邪に気を付けて、季節を楽しみましょう。



花水木の紅葉