



朝夕の冷え込みは、さすがに秋の深まりを感じさせますが、日中の気温は、まだ夏。台風13号の風に吹き飛ばされず、僅かに残った柿の葉も紅葉が始まりました。台風13号は、9月18日猛烈な風と共に、予想外の被害を残して、北九州を通過しました。それから1ヶ月、雨らしい雨が降っていません(一度パラッと降ったかな?)。ブロッコリーやキャベツ など植え付けも、雨が降るのを待っている状況です。

一昨日、「核実験をした」北朝鮮に対する国連安全保障理事会の制裁が決議されました。安倍政権も強気の外交で評価を上げたようですか? 国家間の様々な出来事は、ド派手に世情を騒がせます。マスコミもこぞとばかりに特集を組んだり、コメンテーターという新たな職種も定着したようです。

以前にも書いたのですが、国家のために国民を動員することはあっても、国民のために国家は何をするのでしょうか。北朝鮮ばかり米国しかり、そして日本も、国家間の争いの影にいる、飢餓に、災害に、無法な暴力に苦しむ世界の人々から眼を逸らしてはならない。

今の動きに、ちょっと違和感を覚えたので書いてしまいました。

「環境」と「暮らし」 vol. 200610c

環境を浄化する森と土を考える。

シダの森が誕生して4千万年後(3億2千万年前)、乾燥に強い裸子植物が出現すると、それまで水辺でしか生きていけなかったシダ植物に代わって、大陸全体に針葉樹などの被子植物を中心とする森林が広がりました。

この秋、そろそろ銀杏の実が出回ります。銀杏の黄色い紅葉も間近です。このイチョウは、被子植物の中でも古い部類に入り、生きている化石とも言われます。メタセコイアも古いタイプになります。杉などの針葉樹は新しいタイプです。

さて、この森林では100mを超す大木が育ちました。この葉を食べる恐竜が現れ、大木と共に巨大化し、最大最強の地上動物として、白亜紀末期(6500万年前)に絶滅するまで長く繁栄しました。現在、世界の経済を支えている化石燃料(石油、石炭)は、この森林の時代に形成されたものです。森林の誕生により、地球上の二酸化炭素が固定され、酸素あふれる大気を形成し、豊に生き物が息づく環境を作り続けてきたのです。その証の1つが、石炭や石油です。数億年かけて植物が地球上の二酸化炭素を固定して蓄積した石炭や石油を、人間は100年もかからない時間でこれを使い果たし、再び二酸化炭素を大気に放出し続けているのです。問題の根源はここにあります ... つづく



今週の野菜セット

以下の中から6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 / 粕漬 無 / ゴーヤ 無 / なす 無 / オクラ 無 /  
 しげずみ 小松菜 無 / 水菜 無 /  
 よしはら 大根 減 /



先週の土曜日に黒米とヒノヒカリの稲刈りをしました。参加者は少なかったのですが、晴天の中、さわやかに作業をすることが出来ました。雨がずっと降らなかったためか、足元も汚れませんでした。



畑では、乾燥のために土埃が立っています。今回、お届けしているピーマンも、たっぷり土埃を被っていました。洗えば大丈夫。農園では、乾燥時にも野菜に水をかけない主義です。野菜達はひたすら水を求めて深く広く根を張ります。どんなに日照りが続いても大丈夫、ピーマンやなす、オクラなどまだまだ元気に育っています。

大根...岡山県蒜山高原の吉原さんの大根です。高原大根は11月で終わりです。例年、九重町の江藤さんの高原大根をお届けするのですが、大雨台風と干ばつの繰り返しで、九重町は今年もダメでした。蒜山高原は大きな被害もなく、大丈夫でした。我が農園の大根は、双葉を伸ばしているところです。

粕漬...ニンジンとキュウリを入れてあります。粕漬作りは、細かい手作業と労力が要ります。漬け方については、次の機会に紹介。粕漬は、我が家の野菜の貯金です。

今週の野菜と料理

たっぷりの水で育つ野菜です。

水菜

アブラナ科 代表的な京野菜

水菜は、すっかり九州にも、なじみの野菜として定着しました。10年ほど前までは、博多で正月の雑煮の付け菜として使われる以外には馴染みのない野菜でした。それが急速に知られるようになったのは、サラダに使われるようになってからです。テレビの影響ですかね。それが4、5年前のことです。ただ、サラダの食材としてはばかりで、それ以外の調理方法があまり知られていないのが残念です。これまで水菜のジリジリやしゅぶしゅぶを紹介しましたが、新たなメニューを考えてみました。



水菜の料理

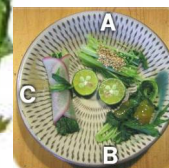
基本的に生ではなく、熱を加える調理です。

(生でも美味しいのですが、あえて!)

大きめの鍋に、お湯を沸騰させます。一つまみの塩を入れる。そこに、洗った水菜を株のまま、箸でつかんだまま入れる。5秒で上げ、ザルに拡げて冷ます。(水には浸けない)

冷えた水菜を5cmの長さに切って、ゴマをかけた酢醤油でA、ネギマ

のように茎を巻き酢味噌でB、薄くスライスし茹でた赤カブで巻き、水菜の茎で結ぶとおしゃれな一品にC。工夫次第!



里と山の会のお知らせ

黒米の稲刈りが終わりました。今週の土曜日21日に脱穀が出来そうです。脱穀・初摺りをし、

今年の黒米を味わいたいと思います。

10月21日 午前10時から 農園倉庫前ハウス  
 作業内容:脱穀、初摺り、調理  
 参加費:500円 弁当不要

以前、八女の山奥の学校に勤めていた時、枝に付いたまま干し柿になった小さな柿を見たことがあり、正月の飾りに使うのだそうでした。この柿を、ずっと探していました。先日、偶然、浮羽の直売所で見つけました。地元の人たちも知らない様子でした。なんだか長年のつかえが取れ、スウィーツとしました。大事に育てます。マメ柿です。



浮羽より

※10月31日(火)は第5週で、宅配は休みです。