



久住山麓ドウダンツツジの紅葉

2006.10.31

11月に入り、私たち夫婦の誕生日でした。ともに、また1つ歳を重ねました。誕生の記念に友人夫婦と久住に行ってきました。秋晴れのもと、標高1000～1300mでは、ツツジやモミジを中心に美しく紅葉していました。夜は、地元久住の友人夫婦も集まり、楽しい時間を過ごすことが出来ました。来年もこんな時間が持てるといいなと、今から楽しみにしています。昨夜から、強風と共にパラパラと冷たい雨が降っています。里にも深い秋が押し寄せ、これから季節が急展開しそうな予感がします。来週は、林業研究グループの用件で山形に行きます。東北の紅葉はどうだろう。里や山の季節の移ろいの中に身を置くと、世情の様々な不条理なことへの怒りが、一時静まる思いがします。

「環境」と「暮らし」 vol. 200611a 「生ゴミ堆肥」その後・・・

ある会員の方が「生ゴミ堆肥」作りを熱心に取り組みされており、うれしいメールが届きました。今回は、このメールを紹介しします。

能美様

いつもおいしいお野菜を届けてくださって、ありがとうございます。

実は、教えていただいた生ごみ堆肥がきっかけになって始めた家庭菜園が、(それまでも実家の母が細々とやってはいたのですが)少しずつ品数、量とも増えてきて、もったいないことに食べるほうが追いつかないほどになってきました。といっても、もちろん季節によってムラもあるのですが、

今は、大根やカブの間引き菜が畑で待っていますし、キャベツや白菜、ブロッコリーはだいぶ大きくなってきました。カリフラワーも小さなつぼみをつけてきました。・・・ 中略 ...

九州と で、作物の収穫に時期の差があって、ちょうどよいこともありますし、うちでは作っていないもの、作ってもうまく収穫できないものもありますし、楽しみにしている加工品(お漬物や干したのもの、ジャムなど)もあるので、これからもお願いは、したいのです。2週に一回くらいなら、ちょうどよいのではないかと思います。

生ごみ堆肥がきっかけになって、落ち葉で腐葉土を仕込んでみたり、ほかし肥料を仕込んでみたり、今年は本当にいろいろ楽しみました。これらの肥料で、美味しいとうもろこしがとれたことで、化学肥料を入れないと作れない、と思い込んでいた母にも、少し信用してもらうことができました。なによりも、大地の恵をいただいて、ごみというのは失礼かもしれませんが、食べられなかったものを返して、また恵をいただく、ということ、自分の生活の中で少しだけ実践できました。おかげさまで、ありがとうございます。

思えば、子供が生まれる少し前くらいから、お願いしていましたよね。子供が3歳になったので、3年ほどになりますか・・・？早いものです。これからもよろしく願います。

ものすごく嬉しかったので紹介しました。家族が食べる野菜を自分で育てることの喜び、自分で出来る範囲で良いのです。ベランダのプランターでも出来る野菜も沢山あります。



以下の中から6品目

- 生産者 野菜 無一無農薬 / 減一減農薬
- のうみ きゅうり 無 / ピーマン 無 / ほうれんそう 無 / わけぎ 無 /
- しげずみ 春菊 無 / ゴーヤ 無 / なす 無 / 芋の茎 無 / パセリ 無 /
- 小かぶ 無 /



少し早いですが、玉ねぎの苗を植え始めました。以前は1、2月に植えることが多かったのですが、昨年早く植えています。理由は、早生玉ねぎを3月の末から4月に収穫すること。一人の作業で、集中的な定植作業が困難なので、11月から1月までチョコチョコと植えます。体力の衰えをカバーする工夫！？

きゅうり・・・気温が下がり、そろそろ秋キュウリは終わりが近付いてきました。ほうれんそう・・・10月はじめに種を播いた「ほうれんそう」をお届けします。

今週の野菜と料理

小かぶ

あぶらな科

そろそろ冬野菜の登場。小かぶは調理が簡単で美味しい野菜です。原産地は、地中海から中東のあたり。かぶは蕪と書きます。蕪 = (草では無い)。世界中で、もっとも古くから栽培されてきた野菜の1つです。根の部分は淡色野菜、葉は緑黄野菜。たくさんの栄養が含まれています。

根から葉まで、無駄なく使える野菜です。



小かぶのスープ

茎の緑を活かして



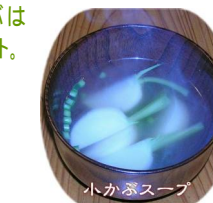
蕪はイチョウ切りし、サッと茹で。葉もサッと茹でて絞ってみじん切りにする。醤油で味をつけ熱々のご飯に混ぜた「かぶの混ぜご飯」は最高の食べ方！このご飯に合うスープを考えてみました。大きな蕪を調理するときには、表皮に網の目状の硬い部分があるので、厚めに皮を剥きます。しかし、小かぶは柔らかいので皮を剥く必要はありません。これが第1のポイント。

材料

- ・小かぶ根も葉も) 一人1個
- ・親鳥のもも肉1枚
- ・塩 少々

作り方

かぶを根と葉に切り分けず。写真のように茎を少しつけておくときれいです。根はイチョウ切り(1球を8ッ切りに)、葉はみじん切りにします。親鳥のもも肉をたっぷりの水で、強火で茹でます(水から、ポイント2)。沸騰して10分間、アク、油を丁寧に取りながら茹でます(ポイント3)。肉を取り上げ、塩で味を調えます。肉は、薄切りサラダなど別の料理に使ってください。このスープに、イチョウ切りしたかぶを入れ、茹でます。かぶはすぐに柔らかくなるので、茹ですぎに注意。最後に刻んだ葉を入れ、一煮立ちしたら、器に入れ、出来上がり！ (ポイント4)



里と山の会のお知らせ

11月19日(日) 午前9時から 赤米田んぼ(八児小校門前) 作業内容: ひとすらい稲刈り、かけ干し 参加費: 無料 弁当持参

アンケートのお願い 有機農業に興味を持つ学生の卒論を手伝っています。アンケート用紙を入れていますので、可能な方は20日までに、同封の返信封筒でお送り下さい。