



一昨日の日曜日(8日)、小倉南区の平尾台に昨年開校した「四季の丘小学校」の入学を祝う会(入学式)に参加しました。開校まで8



年間、自然塾の吉野さんを中心に様々な方々の努力で誕生した学校です。

農業や木工、自然体験を基本に据えた学校で、全国的にも、まだ数少ないタイプの小学校です。昨年の開校時には、6人の生徒でしたが、今年は1年から6年生まで17人に増えました。嬉しいことです。これからは、次の中学校開校の準備を進めています。これからも、私の出来る応援とお手伝いを続けていきます。北九州に、こんな素晴らしい学校が大きく花開くよう、皆さんの応援をよろしくお願いします。

学校法人九州自然学園「ひらおだい四季の丘小学校」& NPO法人「ひらおだい自然塾」  
ホームページ <http://hiraodai4season.web.infoseek.co.jp/>

「暮らしを楽しむ vol. 200704b」 「農」と「食」そして「暮らし」を結ぶ

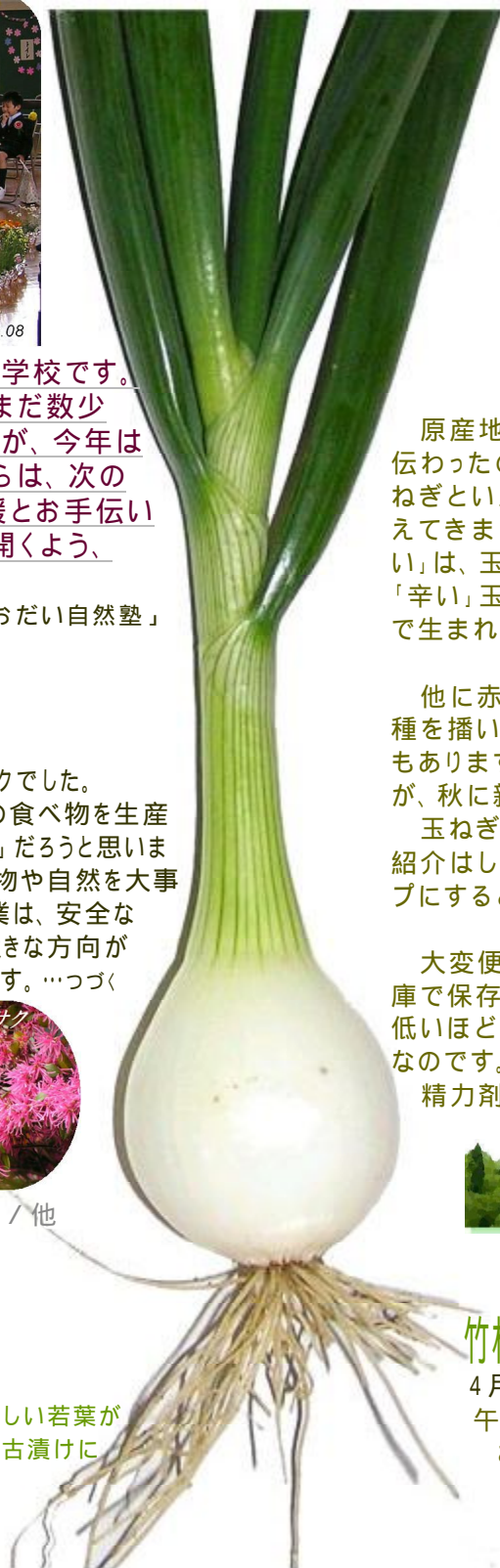
日曜日の夜、FM KITAQの番組に夫婦で出演しました。番組は、20時から「ガイアの風」です。食と農をテーマに、1時間のトークでした。「暮らし」の真ん中に「食」があり、それを支える「農」。「農」は、野菜などの食べ物を生産する農業よりも、もっと広い世界を含んでいます。一番近い言葉は、「自然」だろうと思います。様々な関係性の中で、私たちは生き方を学んでいます。助け合うこと、物や自然を大事にすることなど。地域の共同体(ムラ)が私たちの母体でした。有機農業は、安全な農産物を生産する目的の他に、失われたこうした関係を取り戻そうという大きな方向があると思います。JAS認証などでは表現できない有機農業の大事な部分です。…つづく



生産者 野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬  
のうみ 高菜青漬 無 / たけのこ 無 / 葉玉ねぎ 無 / 小松菜 無 / 他  
しげずみ 水菜 無 /

小松菜・・・小松菜の根本は洗わずに出荷しています。泥が付いています。株元をよく洗ってください。

高菜青漬・・・青漬は、今回で終わりです。ただし、高菜の切り株から新しい若葉が出てくれば、もう一度青漬が楽しめます。これから、塩漬した高菜を古漬けに



する作業に入ります。作業工程はニュースで報告します。古漬けを楽しめるのは、夏以降です。しばらくお待ち下さい。

タケノコ・・・大きなタケノコが出始めました。新聞紙に包んでお届けしていますが、届いた際にそのまま冷蔵庫に入れるのではなく、皮を剥き、水から茹でて(沸騰して15分)、冷水に浸けてください。美味しく頂く大事なポイントです。

水煮タケノコ(茹でたタケノコ)の出荷も検討中です。

今週の野菜と料理

新玉ねぎ

ユリ科ネギ属



原産地は西アジア。日本には1770年代に北海道開拓使が導入しました。孟宗竹が中国から伝わったのが1736年です。タケノコも玉ねぎも同じ頃、日本に入ってきたんですね。以前は、玉ねぎといえば、「辛い」というイメージでしたが、最近は、サラダ玉ねぎのように「甘い」玉ねぎが増えてきました。3月下旬から出る「葉玉ねぎ」や「早生玉ねぎ」も甘い玉ねぎです。この「辛い」「甘い」は、玉ねぎに含まれる硫化アリルの量によって決まるようです。多いと辛い。「辛い」玉ねぎは、東ヨーロッパで生まれアメリカで改良されたもの。「甘い」玉ねぎは南ヨーロッパで生まれたものだそうです。

他に赤玉ねぎ(紫玉ねぎ)などもあります。わが農園でも8種類の玉ねぎを育てています。春、種を播いて、初夏に小玉で収穫し、秋、その小玉の玉ねぎを植え付けて、年末頃収穫する玉ねぎもあります。北海道では、春に植え付けて、秋に収穫します。北海道からきていた研修生の石川君が、秋に新玉ねぎを送ってくれました。九州の玉ねぎの端境期で、とても重宝しました。

玉ねぎは、食卓に無くてはならない野菜の一つです。様々な料理に活躍します。今回は、料理の紹介はしませんが、この時期は、やはり生でサラダが美味しいですね。また煮込んで玉ねぎのスープにすると、独特の甘みがたまりません(ヨダレ!)

大変便利な野菜ですが、保存で意外と知られていないことがあります。あなたは、玉ねぎを冷蔵庫で保存していませんか。冷蔵庫の野菜室は玉ねぎの保存には最悪の環境です。玉ねぎは気温が低いほど発芽しやすく、湿度が高いほど腐りやすいので、温度が低くて湿度の高い野菜室は最悪なのです。

精力剤にもなるという玉ねぎ、上手に保存し、美味しく食べて頑張りましょう。

里山クラブ info

第2弾  
竹林整備とタケノコ掘り & 花見  
4月21日(土) 9時に農園集合  
午前中 竹林整備とタケノコ掘り  
お昼、午後 料理作りと花見

