



昨日は、雷雲とともに激しく大粒の雷が降りました。

この時期は、台湾付近で発生する低気圧が周期的に日本列島に到来するため、晴れたり曇ったり、寒暖の差が大きな天候になるようです。

この低気圧を「台湾坊主」と言っていました。最近この言葉を聞きません。これは台湾への差別的な用語ということで、「東シナ海低気圧」と改められたためです。

さて、巻頭の写真ですが、80歳の我が母です。干しタケノコ作りが始まっています。天気の良い日を選んで、切ったタケノコを天日干しにしています。この作業が5月まで続き、そしてその頃、母は81歳になります。いつまでも、そして自分なりに働ける。農的な空間は、高齢者にも優しい場所です。



「暮らしを楽しむ vol. 200704c」 「農」と「食」そして「暮らし」を結び私が有機農業をしているのは、家族に安全な野菜を食べさせたいという他に、田、畑、山、川という「農」のもつ空間が魅力的だからです。



そう遠くない昔、人々は「ムラ」という共同体を基礎に、自然の中で無事な「暮らし」をしていました。自然とのつきあい方、お隣さんとの助け合いを、その中から作法として身につけてきました。これからの「暮らし」を考える時、大きなヒントがあると思います。

農家を中心にした集まりで、2年に1回、哲学者の内山節さんを招いて学習会をしています。この内容を・・・つづく



生産者 野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬
のうみ 小松菜漬け 無 / たけのこ 無 / 葉玉ねぎ 無 / 小松菜 無 / 他

夏野菜の植え付けや準備が、順調に進んでいます。しかし、この時期に穫れる野菜が少なくなってきています。アブラナ科の野菜は虫の大好物、そして花盛り。ネギ類は坊主を出しています。豆類はこれから。野菜の端境期に入っています。例年、この時期は、野菜セットを休むことが多かったのですが、品目が少なくても、毎週お届けできるよう頑張ろうと思います。今回は「小松菜」が2把と漬け物が入っています。



これから、少品目の野菜と加工品の組み合わせでお届けすることが多くなると思います。ご理解をお願いします。

タケノコ・・・今が盛りです。次回から「水煮タケノコ」でお届けします。茹でたタケノコは、充分水にさらし、水を入れた容器に浸し、冷蔵庫に保存してください。そのままだと、酸化しエグミなどがでて、味が落ちます。

来週から、クール便でお届けします

今週の野菜と料理

小松菜 アブラナ科

今回は、露地物とハウス物をお届けしています。露地物の小松菜の茎が伸びてきています。もうすぐ花が咲きます。市場に出ている菜の花は、「なばな」というアブラナの品種です。あまり知られていませんが、小松菜の菜の花は、くせがなく苦みが少なく美味しく食べられます。小松菜はビタミン、ミネラルが豊富な緑黄色野菜。蕾まで食べられると嬉しいですね。来週は、小松菜の「菜の花」とタケノコの混ぜご飯を紹介します。

玉ねぎの料理 「月下美人」

昨年の4月第4週に紹介した簡単な料理です。その時には、名前はありませんでしたが、小倉の今道さんが、名前を考えてくださいました。「月下美人」由来は、玉ねぎが開いた姿がサボテンの月下美人の花に似ているから。この時期にしかできない料理です。試してください。

材料 玉ねぎ 1個、塩こしょう、バジルなどの好みのハーブ、醤油など少々

作り方



- 1、玉ねぎを左の写真のように、根と茎の部分を切り落とします。根の部分は少し多めに切り落とします。
- 2、次は、玉ねぎに8等分の切り目を入れます。右の写真を参考に、上から3/4切り込み、下を1/4残し、つながった状態に。
- 3、深めのお皿に入れ、洋風の場合は塩こしょうとハーブをかけ、ラップで軽く蓋をします。和風の場合はなにもかけず、出来上がったときに醤油をかける。
- 4、これを電子レンジで4分(600W、強)加熱して出来上がり。



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

