



2007年 7月 第1週

週間ニュース

vol.157 2007.07.03 tue



〒807-0081 福岡県北九州市八幡西区小嶺3-16-8  
tel 093-612-2647 fax 093-612-2653  
http://nomi-farm.com mail: nomi1@orange.ocn.ne.jp



7月になり、梅雨入りして初めて雨らしい雨になりました。一息つくよりも、あまりにも激しい雷雨に驚いています。この雨で、水不足のため田植えが出来なかった所で、やっと田植えが出来たようです。ただ、大雨の時に田植えすると不作だといわれているのが心配です。昨日2日は七十二候の一つ「半夏生(はんげしょう)」でした。夏至から半夏生の間に田植えをすまし、上半期の農作業をしめくり、豊作を祈願し、祝い事をするという、農業にとって大事な節目の意味があります。かつて所によっては、この日から5日間農作業を休む習慣もありましたが、

今では、二十四節季七十二候をもとに農事を進めるということも少なくなってきたようです。半夏生のころに降る雨を「半夏雨(はんげあめ)」といいます。大雨になることが多いと言われています。言い伝え通り、ここ数日間は、大雨洪水が予測されています。大きな被害がないことを祈るばかりです。上の写真は、田植え後に田んぼに放たれたアイガモです。黒木町の友人の田んぼです。このカモたちは、稲穂が充実し始める9月初めまで、田んぼで頑張ります。そして、その後は私たちを楽しませてくれます。

「くらし」を楽しむ vol. 200707a

「農」と「食」そして「くらし」を結び

最近、森林林業関係の会議出席が続いています。林研の代表をしているので仕方ありませんが、温暖化防止や環境保全、里山活動など、興味ある話題も多く、具体的な行動のための計画作りなど、忙しくてもやりがいのある仕事です。年々、こうした活動に参加される方が増えています。CO2を減らし環境を守ろうというだけでなく、こうした活動を通じてできるお互いの関係性のなかに、これからの「くらし」の方向を見いだそうとしている人々が増えているのではないのでしょうか… つづく



クール便



|     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 生産者 | 野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬   | 下から5品目の組み合わせです |
| のうみ | トマトピューレ 無 / つるむらさき 無 / ピーマン 無 / なす 無 / きゅうり 無 /<br>ズッキーニ 無 / ミニトマト 無 / 他 |                |

トマトピューレ・・・完熟したトマトだけを潰して、皮も種も抜かずに、半量になるまで鍋で煮詰めて作りました。出来上がりのピューレを袋に詰め、80℃で30分間煮沸消毒し、保存性を高めました。冷蔵庫で保存。早めにお使いください。

今月の加工品は、トマトピューレと粕漬  
のどちらか1つが入っています。



ピーマン・・・2種類のピーマンとパプリカを作っています。

なす・・・黒錦、小五郎、長なす、青なすなどを作っています。

きゅうり・・・四葉など3種類の自根きゅうりです。大きくなっても、芯の種の部分が小さい。生だけでなく、スープなどの煮物や中華の炒め物でも美味しく頂けます。



今回の料理は、茹で方 と クセが気にならないドレッシング

< 茹で方 >

- 1、ツルムラサキは、食べやすいように茎と葉をカットする。  
(茎は、斜めそぎ切りに、葉は1口大に)
- 2、鍋に多めの湯を沸かし、1つまみの塩を入れる。そこに、切ったツルムラサキを入れ、30秒茹でる。茎を先に入れる。
- 3、ザルに上げ、広げて冷ます。ポイント;水に浸けない。

< ドレッシング > ショウガとゴマ油でクセをとります。

- 1、材料 (下の黄金比率を覚えてください)  
こいくち醤油 大さじ2、 ゴマ油 大さじ2、 砂糖 小さじ1、 ショウガ 中ひと片
- 2、作り方(混ぜるだけ)

ショウガを搾りおろすか細かいみじん切りにした物と他の材料を混ぜ合わせる。

このドレッシングを茹でて冷ましたツルムラサキに合わせると、あら不思議!クセがなく美味しい!



里山クラブ info

7月7日(土)葉山の森作業

午前中下草刈り(雨天中止) / 午後らっきょう漬け講習  
土曜日は雨が予想されます。雨の時は、ハウスの草取り後、らっきょう漬け講座をします。  
9時農園集合。弁当持参、参加費500円(らっきょう持ち帰り分)