



2007年 9月 第2週

週間ニュース

vol.164 2007.09.11 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



赤米の花

先週は赤米の花の見ごろでした。花は終わり今は緑米の花が咲いています。ところで、米の花をじっくり観たことがありますか。

米は風媒花(風でおしべの花粉が運ばれ、めしべに受精する)です。

一つの穂に100以上の花(後の籾)がつきます。鞘(葉のつけねの茎)から穂が出てきて(出穂)、籾の中のおしべとめしべが成熟すると、籾が開き、中から6~8本のおしべが出てきて風に花粉を乗せ、めしべに運びます。受精すると成長して米粒になります。

米の花は、非常に短命です。朝9時頃から咲き始め、2時間後には閉じてしまいます。開いている間に、強風が吹くと、うまく受精できません。すると、米の収量が減るのです。だからこの時期の台風は、非常に敏感になります。そろそろ早生の「夢つくし」の新米が収穫できる頃です。

「くらし」を楽しむ vol. 200709b

「農」と「食」そして「くらし」を結ぶ

「秋のくらし」- 秋の七草。最初に挙げられるのが萩。万葉集が一番多く詠まれている花としても有名です。別名「はえぎ(生え木)」からはぎ(萩)と言う名がついたそうです。古くから親しまれた秋の花。だからこそ、たくさんの別名があります。こんなことを調べるのも「秋のたのしみ」。次回、報告...つづく



クール便

生産者	野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬 下から6品の詰め合わせです。
のうみ	パプリカ・ピーマン混合 無 / モロヘイヤ 無 / なす 無 / 青ナス 無 / つるむらさき 無 / オクラ 無 / 芋の茎 無 / ゴーヤ 無 / シソの葉 無 / 赤米 無 / 干したけのこ 無 /

今回の加工品は、赤米、干したけのこ

赤米(1合)...お米に混ぜ、赤飯にしてください。

干したけのこ...4月、朝掘りたての孟宗竹の筍を刻み、

漬け熟成後、初夏の陽光で天日干ししました。

パプリカ...パプリカとピーマンを入れています。

パプリカ・ピーマンは、赤く熟れる際に、左の写真のように黒っぽくまだら模様になり、徐々に全体が赤くなっていきます。時々「傷んでいる」と間違われることがあります。大丈夫、そのままおいておくと、不思議!、赤くなります。



葛の花



花

今週の野菜と料理

パプリカ・ピーマン

ナス科トウガラシ属

パプリカとピーマンは、別の野菜のように扱われていますが、ともに南アメリカ原産のトウガラシを改良したものです。果実の肉厚が薄いものをピーマン、厚いものをパプリカと分けられているようです。パプリカの輸入が急増し、また、様々なピーマンやパプリカの栽培が盛んになり、ピーマンとパプリカを分けるのが難しくなっています。世界的にも分けるはっきりとした定義は無いようです。両者とも bell pepper. 辛くないトウガラシであるピーマンのたくさんの種類の1つとらえるのが、適当のようです。そもそもパプリカという名前はハンガリーでつけられました。パプリカはトウガラシ全般を意味するハンガリー語です。チリペッパーがハンガリーの人々によって改良され、辛くないパプリカが出来たのです。この種を国外不出とし、ハンガリーの大事な輸出品として育てたのが、西洋料理に欠かせないパプリカ・パウダーです。ハンガリーの有名なシチュー料理グヤーシュは、この粉パプリカを使った大衆料理です。野外で働く農民や労働者の昼食のために作られた大鍋料理です。

内容は、南フランスのラタトゥユに似ていますが、ハンガリーのグヤーシュは、色つけ、香りつけのために粉パプリカ(赤)を入れるところが違います。具材は違うけれど、季節の野菜と労働に感謝する「いも煮」鍋に似てますね。

グヤーシュにチャレンジ

ラタトゥユの作り方と同じで、簡単です。

肉(牛、豚、鶏どれもよい) 野菜 - みじん切り玉ねぎ、じゃがいも、角切りトマトなど季節の野菜 味付け - 塩、こしょう、油(出来ればラード)、ニンニク、水

作り方 - 油で肉を焦げ目がつく程度に炒める。

次に、野菜、ニンニクを入れさらに炒める。 水と塩、こしょうを入れ煮込む。最後に、粉パプリカを入れ、塩・こしょうで味を調べて出来上がり。セリ科のハーブ、キャラウェイを入れるとさらに良い。

<蛇足> ニンニクは多めに入れた方が良い! ハンガリーといえば、トランシルバニア。トランシルバニアといえばドラキュラ。ドラキュラにはニンニクが効く?

数年前、我が家を訪れたハンガリーのゾルトン君が懐かしい。

こしばらくは秋冬野菜の植え付け。

10月には里山作業が始まります。



ウィーン風グヤーシュ

里山クラブ info

緑米の花

