



2008年 2月 第4週
週間ニュース
 vol.184 2007.02.26 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



また雪が降りました。写真は、我が家の庭ではありません。先週の久住の樹氷です。一昨日は、我が家の庭も畑も銀世界。雪が降るとワクワクします。娘も一緒にワクワクして、雪道ドライブに出かけます。今は雨が降っていますが、雪に変わるかもと、想いつつ、ニュースを書いています。

今朝の西日本新聞のコラムに、「いのちの食べかた」というオーストリア・ドイツ映画のことが書いてありました。引用・・・『動物の肉は野菜と同じように「収穫」され、工業製品同様に生産されていく。「食」とはそういうことだと、説明なしに映像だけで語りかける。いのちをいただいて人間は生きていく。そのことを普段どれだけ実感できるだろう。』と - - - 動物も命、植物も命、そしてそれを育てる人がいて、調理する人がいる。それら全体を包み込む自然があって、私たちの食事が成り立っている。だから「いただく」感謝の気持ちを忘れてはならない。身体を生かしていくのが「食」の本質だが、もう一つ、「豊かなくらし」を支えている側面を、強く心に刻む必要がある。それは、家族を結びつける、地域を社会を結ぶ「食」の強い力だ。そんなことをKBC「アサデス」の取材で話しました。金曜日に放送されるそうです。ちゃんと伝わるかどうかは別にして、そんな感謝の気持ちを伝えたい・・・



寒緋桜



しだれ紅梅



大ねぎ



あさつき



年中ネギ



わけぎ



チャイブ



生産者	野菜 無 / 無農薬 / 減 / 減農薬 下の6品目です
のうみ	大根 無 / ほうれんそう 無 / 春菊 無 / かぶの三杯漬け 無 /
しげずみ	小松菜 無 / 大ねぎ 無 /

大根・・・今回で終わりです。今年は、何故か早く花芽が付きました。
ほうれんそう・・・芯の若葉をシンクイ虫が齧りました。でも、周囲の葉は、元気に育ちました。味わい深い、「これがホウレンソウだ！」という味がします。是非、生で齧ってください。虫の気持ちがかかります？！
春菊・・・今年の春菊は、育ちが悪い。大きくなれ！大きくなれと思っているうちに花の時期になりました。大葉と中葉の春菊を味わってください。
小松菜・・・花が付き始めた慌て者もいます。これから、花咲く青春です。
かぶの三杯漬け・・・三杯漬けとは、酢、醤油、みりんを一杯ずつ合わせた三杯酢でつけた物ですが、醤油は使いません。切ったカブを軽く塩漬けし、柚の酢(果汁)と砂糖、トウガラシだけで漬けました。



大ねぎ ユリ科

ネギは美味しいですね。年間を通してなくてはならない野菜です。そして、特別なことをしなくても、年中穫れる野菜です。とは言っても、同じネギが年中穫れるわけではありません。いろいろなネギがバトンタッチして、一年をつないでいるのです。ネギの種類は、大きく2つに分けられます。株が分けつしない1本ネギと分けつするネギ。前者は万能ネギ(九条ネギ)や大ねぎ、玉葱など。後者は、その名のとおりワケギ、あさつき、チャイブ(西洋ネギ)ラッキョウなどです。珍しネギに、やぐらネギがあります。ねぎ坊主の花のかわりに、若い芽が坊主から出てきます。それを植えて増やす変わったネギです。年中ネギは、我が家に昔から伝わり、大事に育てているネギです。

今、はまっているネギ料理



小口に切ったネギをカモの油で炒め、塩だけで味付けした「ネギ炒め」。これをいろいろな物に添えて食べる。簡単で美味しい。カモ油の代わりにオリーブオイルでもOK!



3月のタケノコ掘り・・・3月29日(土)
 切り干し大根作りが始まりました。

