



2008年 5月 第3週
 週間ニュース
 vol.194 2007.05.20 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



晴天続きですが、朝夕の冷え込みのためでしょうか、キュウリなどのウリ類の生育が極端に悪くなっています。例年であれば、そろそろ収穫が始まるのですが、今年はダメ。こんなことは初めてです。

最近の気候には不安を感じます。先

日の台風2号に続き、今度は台風4号が列島に接近しています。ミャンマーのハリケーン犠牲者は13万人を超えました。四川大地震の犠牲者も日増しに増加が報じられています。天変地異。今、緑の地球に何が起きているのでしょうか。「これは一時的な現象だ」などと、あれこれ理由をつけて見るのではなく、ありのままに、今起きていることを見ること、受け入れることが大事だと思います。そして、小さくても、今できることをすることだと思います。

上の写真は何の野菜でしょう？ ヒント：セリ科の野菜



クール便でお届けします

来週27日(第4週)の野菜セットは野菜が少ないため休みます。

生産者	野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬	下の5品目
のうみ	スナップエンドウ 無 / サラダ玉ねぎ 無 / ニラ 無 /	
	ツワブキの佃煮 無 / 高菜漬 無 /	

野菜が少なくなっています。そこで、来週の野菜セットを休みます。6月には・・・水菜、ほうれんそう、トマト、玉ねぎ、赤玉ねぎなどが出る予定です。

スナップエンドウ・・・今回で終わりです。これから夏収穫するインゲン豆の準備を始めます。

サラダ玉ねぎ・・・今回で終わりです。来年の3月までお待ち下さい。これからは、赤玉ねぎと晩生の玉ねぎです。来週から収穫が始まります。赤玉ねぎは、しばらく干さないと、内部まで赤い色が出ません。しばらくお待ち下さい。

高菜漬・・・古漬けになる前の高菜漬けです。古漬けは、8月からお届けできます。それまで、ゆっくりと熟成させます。



ツワブキの佃煮・・・伽羅落の佃煮は、今回で2回目です。時間をかけ、念入りに作っていますが、2回とも味が違うようです。煮込み方で醤油の濃度が変わるためだろうと思います。何度やっても同じ味を出すのは難しいですね。

フキの含め煮もしていますが、フキの料が少ないため、皆さまにはお届けできません。今が旬の食材ですから、簡単な調理の仕方だけでも紹介します。フキが手に入ったら、試してみてください。

大きな鍋にお湯を沸かす。湯が沸く間に、フキを水洗いし半分の長さに切る。まな板の上で、塩をふり、強めに板ずりする。全体が柔らかくなるくらいするのがコツ。沸騰したお湯に塩を入れ、板ずりしたフキを10分位煮る。煮上がった後、フキを冷水で冷やす。そのまま30分ほど水に浸けておく。その間に、漬け汁を作る。昆布とかつお節でダシをとり、薄口しょうゆで味を調べ、冷ましておく。

フキの皮を剥く。元から、そして初めは窪んだ部分から剥く。スルスルと簡単に剥ける筈です。剥けなかったら、板ずり不足か、茹で方が足りないのでしょうか。皮を剥いたフキを5cmの長さに切り揃え、深めの容器にきれいに並べて入れる。ここに付け汁を入れて30分で出来上がり。お皿にダシを含んだフキを盛り、山椒の葉を彩りに添える。以上 ツワブキも同じ要領です。



ニラ

Chinese chive (英) 韭 (和)

ユリ科の多年草。

春先から元気いっぱいになり、一度刈り取った後、また緑の葉を伸ばしていましたが、先週からの冷え込みで葉先が褐色になってしまいました。天候に敏感ですね。

ところで、ニラは中国西域の原産です。最近、なにかと中国の話題が多いのですが、農薬の混入や毒ギョウザなどの話より、昔々中国からニラが日本に伝わり今日まで大衆食として食べられているという話の方がホッとします。ニラは栄養豊かな野菜です。最近では、独特の臭いを気にする人も少なくなってきました。

今回お届けするニラは、我が家で何十年も株分けしつつ育ててきた物です。卵とじ、ニラの醤油漬などいろいろ試してみてください。

中国の地震被害者の皆さんが、はやく元気になれることを祈ります。



里山クラブ info

農園の田植えは、6月上旬に予定しています。場所は、若松の重住農園(姉)。赤米、黒米、緑米、酒米を植えます。日程:まだ不確かですが、6月14、15日か7日調整。

里山トラスト会議から・・・27日9時から「河内奥田の中村さんの田んぼ・勝手にお手伝い」