

種々

岩木山虹農園便り 15号

発行元 岩木山虹農園
 弘前市葛原字大柳 171-1
 TEL 090・3757・8174
 Email oiwaki2021@outlook.jp
 文責 前田 尚人

薄青い空にわた雲、夏ですね。七月二十六日のニュースによると、東北北部の梅雨が開けたようです。昨年の空梅雨も記憶に残りました。が、今年は長雨、大雨でしたね。

野菜さんたちは病気にもならず、わたしたちのために、「食べてください」という顔になってきました。なんともけなげ、めんこい。夏は、夏の野菜で身体を冷やし、滋養をつけて欲しいなあと思います。どの野菜さんたちもまだ少し水っぽいような気がしますが、自然栽培特有の雑味がない味を楽しめると思います。トマトさんは徐々に味が濃くなっていきます。

第二回 配達

東京五角オクラ

粘りがつよいオクラです。火を通さなくても食べられますが、さつと茹でて、薄塩でいただく。あるいは梅干を細かく切ってあえると夏のらしい味を楽しめます。とにかく味付けは薄くしてオクラさんの味、食感を楽しんでください。

スナップエンドウ

昨年と違う場所に植えたためか、今年の実があまりつかず、少量になってしまいました。軽くゆでて、塩マヨネーズでいただくはどうでしょう。

ステラミニトマト

十二年目の種。当農園では四種類のトマトを栽培していますが、一番グルタミン酸（うま味）が多いトマトかもしれません。

アイコトマト

二年目の新参者です。トマトもナス科に属していますが、茄子に似た形です。皮は少し硬めですが、甘さ酸味のバランスがとれています。

相模半白胡瓜

ずんぐり型の、実が締まって香りがいい胡瓜です。漬物がおいしい。オリーブオイルでのソテー（塩味）、味噌でいただく、等。

聖護院節成胡瓜 神田四葉節成胡瓜

実験的に栽培しており量が少ないのです。この二種類のうち、どちらかが入っています。裏面の写真を見て当ててください。

早生枝豆

塩ゆでした後、さらに塩をまぶして食べる。秋の毛豆のような味の濃さはないが、ほのかな甘みを味わってください。

虹農園の茄子

当農園でできた茄子です。「仙台北茄子」の甘さと、房成真黒茄子の緻密な果肉が特徴です。形も双方の性質をあわせもった茄子ができました。

ジャガイモ（男爵芋）

男爵芋の中に試しに植えたキタアカリ（実が黄色）が混じってしまいました。ごめんなさい。

ピーマン

※西瓜がアナグマさんに食べられてしまいました。おいしかったでしょうね！ 来年度は対策を考えます。

配達日のお知らせ

第四回 八月五日（金）

- ・ トマト三種類
- ・ 胡瓜さん二種類
- ・ ピーマン
- ・ シシトウ
- ・ 茄子
- 他

秋津（あきづ）の国

「秋津島（洲）」とは古事記にもでてくる大和の国、日本の別名です。さらに「秋津」はトンボの古い名です。つまりこの国はトンボの国とも言えます。トンボは稲につく「害虫」を食べ、

稲を守ってくれる存在だといわれてきました。同じく古事記に「瑞穂の国」という表現が出てきます。みずみずしい稲の穂が実っている国、という意味です。秋津も瑞穂もこの国が稲作によって豊かな国（豊葦原）になったことを褒め称える言葉といえるでしょう。

左の写真は田んぼでよく見かけるアカカネが羽化したばかりの姿です。七月十六日の午前五時から一斉に出てきました。今は少し身体に赤みがさして、稲の上を無数に飛んでいます。稲をあらすウンカをはじめ様々な「害虫」といわれる虫を食べて稲を守っています。農業よりトンボ様、この国はやはりトンボ様が守る瑞穂の国であると感じています。



岩木山虹農園で栽培している胡瓜三種

食感はそれぞれ違い、味も微妙に違います。スーパーで売られているものと違い、どの胡瓜にも鋭いイボがあり、ブルームが出ています。
※「ブルーム」・・・胡瓜が白い粉に覆われています。これは胡瓜さんが表面に白っぽい粉をふいて、乾燥や雨、病気に対する防御をしている姿です。



聖護院節成胡瓜

実が縮まってサクサクした食感があります。少し苦味がある昔懐かしい味。特に首元に苦味があります。ウリ特有の苦味とかすかな甘さ。



神田四葉節成胡瓜

食感は種の部分が多いためコリコリして食べやすい。ひよる長く縦じわが深い。苦味が少なく甘みがある。



相模半白胡瓜

尻に向かって黄緑色になり、形はズンぐり型。硬めの肉質。ウリ特有の香りがあり、甘さと酸味もわずかにある。

岩木山虹農園のトンボさん

健康な田圃で、すくすくと育った無数のヤゴが、トンボになって毎日飛び回っています。



羽を乾かすアキアカネ



秋風が吹くと体が赤く染まる