

岩木山虹農園便り 25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

雨が続いたなど思っていましたら、七月二十二日、一気に梅雨明け宣言が出ました「野菜の配達」をお申し込みの皆様、お申込みありがとうございます。今年度の配達時に「種々(くさぐさ)」を同封してまいります。配達内容の説明や、連絡、栽培についてのくさぐさを綴りたいと思います。当農園は自家採種を基本としていますが、西瓜の一部は苗を購入しました。西瓜を食べたい時期に間に合わせるためです。りんごも梨も昨年度よりも多めに配達します。ただ天候や栽培者の不手際で野菜、

第一回 配達

アキタコマチ(玄米)

昨年の秋に脱穀したお米です。アキタコマチは甘味、粘りがあり玄米・白米どちらでも美味しいお米です。お米を気持ちよく寝かせるために玄米低温貯蔵庫(庫内温度十四℃以下、湿度五五〜七五%)で保管しております。

お米は、今年度からササシグレと亀の尾という、よりあっさりした飽きのこない品種に切り替えました。

アキタコマチは今回で終了します。栽培者としては作りやすいお米なのですが、血糖値が上がりにくい、健康志向のお米作りをめざしています。

天日塩

メキシコの海水塩です。あら塩ですが、天日塩ですのでミネラルがこわれていない安全な調味料です。漬物や調理にお使いください。足りなくなった場合はご連絡ください。一kg三百円です。

六片白ニンニク(大蒜)

にんにく栽培は同じ場所に作付けして五年目になりました。今回のにんにくは三年前に自然栽培農家のにんにくを種として作付けを続けてきたものです。

一番大きいニンニクを来年度のための種用(七cm)にします。配達しているにんにくは五cm前後のM、Lサイズです。ただ毎年少しづつ大きくなりつつあります。

わたしは茹でてから皮を剥き、お塩でいただいています。つまむと力がみなぎるような気がします。みなさんはいかがでしょうか。

※保存は風通しのよい日陰におきましよう。来年の一月までは食用として食べられます。

馬鈴薯

じゃがいもの代表品種です。粉質でほくほくした食感です。小さいものが多くて申し訳ありません。

第二回配達予定 七月二十一日(金)

品目

- ・じゃがいも(サヤアカネ)
- ・インゲン
- ・胡瓜
- ・トマト

※成長に合わせて徐々に量を増やしていきます。

「なりたい者に・・・」

当農園の特徴は次の通りです。

- ① 無農薬、無施肥
- ② 自家採取
- ③ 草マルチ(ビニールを使わない)
- ④ 連作(毎年同じ場所に作付けする)
- ⑤ 声がけ



一つまみの土さんに菌類がいくつ潜んでいるかご存じでしょうか。肉眼では見えませんが約十億個はあるそうです。(学者によって数に差があります)しかもその種類や働きについては1%も解明されていないのだそうです。

人間はニンニクを作ることはできません。種は太陽と雨を得て起き上がり、土に住む菌類に支えられて成長します。当農園はその菌類が増えるよう無農薬・無施肥を続けていますが、種を植えると稔るこの不思議は、人智を超えた奇跡のような気がします。

種を植えたり定植するときに「なりたい者になりましょう」「有難う」と声がけします。土さんと種さんにお任せするしかないからなあ。

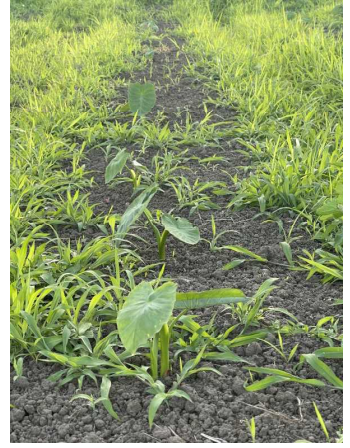
野菜と果樹の今



ふじ（今年初めて）



かき



さといも



にんじん



かぼちゃ



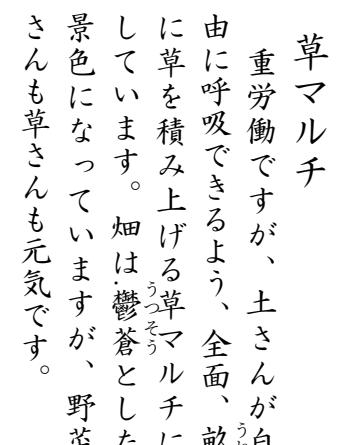
いんげん



とまと



きゅうり



草マルチ
重労働ですが、土さんが自由呼吸できるような、全面、畝に草を積み上げる草マルチにしています。畑は鬱蒼とした景色になっていますが、野菜さんも草さんも元気です。



とうもろこし



なす