



岩木山虹農園便り 30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

九月一日から二日にかけてまとまった雨が降りました。弘前市の観測史上最小の降雨量(二六ミリ)と、観測史上最高の高温になった八月を乗り越えました。特に野菜にとってはつらい月でした。

たしかに野菜は不作(胡瓜、茄子、トマト、枝豆等)でした。でも、無農薬、無施肥、ビニールマルチ無しというある意味過酷な育て方をしているのに、まだ残る葉を生かして伸びようとする姿をみると、土の力や野菜の意志のようなものに驚きを感じます。作物が元気ならわたしも元気。畑がわが身同然なのは、どの農家さんも同じではないかと思えます。この日の深夜から朝方にかけて聞こえる雨音は、心にしみる音楽でした。

### 第六回 配達

#### だだ茶豆(自家採種九年目)

旨味が濃い枝豆です。茹でる、豆ごはん、豆スープ等も楽しめます。よくお手伝いに来てくださるご夫婦の奥さんが裏ごしして枝豆スープを作ってくれました。濃厚! 絶品でした。

#### ●「枝豆の茹で方」一例

- ① 鍋に洗った豆を入れて、点火。
- ② 沸騰したら多めに塩を入れる。
- ③ 茹で加減はつまんで確認する。
- ④ ザルにあけて塩を振る。
- ⑤ 冷めた頃に「いただきます!」。

#### ピッコロシントウ(自家採種三年目)

雨が少なかったからか、辛みがあるししとうになりました。要注意。

#### トマト(混在しています)

#### アロイトマト(自家採種十年目)

量が少なくなってきました。二種類が混在しています。

日照り乗り越えてがんばってくれましたが、今年は例年より早めに終了です。暑い夏に癒しをくれた冷やしトマトはありがたかった。

#### 茄子

#### 虹農園の茄子(自家採種十年目)

最近の雨のお陰か、茄子さんがいくらか復活しました。長いのもぶつ切りしたものも味は同じです。渋みや苦みも、火を入れると甘味に変わります。素揚げ、片栗粉揚げ等にすると特に甘みを楽しめます。

#### 茗荷みょうが(自家採種八年目)

シウガ科シウガ属だけれどシウガではない。これを食用にしているのは日本くらいのものという話もあります(もったいない)。みそ汁の具、みそ炒め甘酢漬け等、香味を味わってください。



配達した茗荷の様子

#### 第七回配達予定 九月十五日(金)

#### 品目予定

- ・ 枝豆(十勝青豆)
- ・ シントウ
- ・ 東京五角オクラ
- ・ 茄子

その他

#### お米の美味しさとは

一九九三年は、七月〜九月にかけての平均気温が二〇℃を下回る日がほとんどで、記録的な冷夏のため「平成の米騒動」といわれる米不足の年になりました。タイ米も美味しいのですが、米文化の違いから「タイ米はパサついてまずい」と日本人が嘆いた年です。では日本人が好むお米の「美味しい」とはどんな評価基準なのでしょう。とりあえず当農園のササシグレを例に、七項目で自己評価してみました。

- ① 見た目：小粒で照りがある
- ② 香り：炊きあがりには爽やかな香り
- ③ 粘り：粘りはあるが少な目
- ④ 硬さ：軟らかいがダメにならない
- ⑤ 甘み：舌の奥で味わえる甘さ
- ⑥ 食感：粒立ちを感じべたつかない
- ⑦ のど越し：すっきり

(うま味は、玄米や七分搗き等にして食べると味わえます。)

以上を総合して美味しいかどうか。安全は保証しませんが、おいしいお米ですが、美味しいかどうかは、結局個人的な好みが大きいです。



一面のササシグレ



—秋野菜の様子—  
できしだい配達します。



中葉春菊



白菜（松島新二号）



みやま小かぶ



札幌大球キャベツ



鷹の爪とうがらし



ポップコーン

まだタヌキさんは来ず…



コマツナ（東京黒水菜）

その他配達予定の作物

・ 果樹

和梨（長十郎梨）は 九月下旬

りんご（紅玉）は 十月上旬

胡桃（西洋胡桃）は 十一月半ば

・ 千筋京水菜は 十月上旬

・ 人参は 十月上旬

※人参は太らず心配な状態です。

・ 三浦大根、大蔵大根は 十月半ば

・ さつまいもは 十月半ば

・ のらぼう菜は 十一月半ば

・ 菊芋は 十一月半ば

※昨年丸くならなかったキャベツと白菜が  
結球してくれるよう日々話しかけていま  
す。