



岩木山虹農園便り 3 1 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

九月の中旬にはいっても暑い日が続いていますが、時を知る秋の草花や野菜は、季節通りに成長しています。稲刈りは例年よりかなり早いとのこと。でもうちの稲はどの品種も、昨年と全く同じ日に開花しました。稲刈りは十月二十日前後でしょう。稲も秋の八種目に入れてほしい・・・。

秋の野に 咲きたる花を 指折り かき数ふれば 七種の花

(あきののに さきたるはなを およびおり かきかずふれば ななくさのはな)

萩の花 尾花葛花 撫子の花 女郎花 また藤袴 朝顔の花

(はぎのはな おばななくさのはなでしこのはな おみなえし またふじばかま あさがおのはな)

山上憶良(万葉集より)

第七回 配達

玄米味噌 (500グラム)

春先にまだ塩が立っている感じがしていたお味噌でしたが、夏の熟成で丸みを感じさせる味になったので蔵出ししました。毎年冬に出していたお味噌ですが、お客様のご要望が多いので早めに配達します。

●仕込みは令和四年一月二十二日

原料

- 大豆 えんれい豆
- 米 アキタコマチ玄米
- 種麴 味噌用山吹菌
- 塩 天日塩



味噌蔵がさびしいのは、令和三年の長期の日照り、令和四年の大雨による不作のため、予定の量を仕込むことができなかつたためです。貴重なお味噌です。今年は大量に仕込みます。

和梨(長十郎梨)

あばた肌で見かけはあまりよくないし糖度も低いのですが、みずみずしい自然栽培の梨です。冷やしていただくとなお美味しいです。

えんれい豆枝豆(自家採種十三年目)

お味噌用の大豆ですが、枝豆としても味わってみてください。香りはありませんがミルクィな味わいです。

ピッコロシントウ(自家採種三年目)

雨が降ったせいかわ辛みが少し薄れました。

トマト(混在しています)

アロイトマト(自家採種十年目)

アミーゴトマト(自家採種三年目)

これもわずかですが夏の名残に。

天日塩

次回も枝豆が登場します。かなりお塩を使うのではないでしょう。第一回配達に続き再びお塩を配達しました。枝豆、漬物、塩結びなどに。

第八回配達予定 九月二十九(金)

品目予定

- 枝豆 ・ シントウ ・ 人参
 - こまつな
 - りんご(紅玉)
- ※味がのったら配達します。

その他

わたしの贅沢ごはん

みなさんも日々の食事を工夫され、楽しんでいらつしやると思っています。筆者は朝ごはんを食べず、夜明けとともに作業を始め、お昼にご飯を炊きます。お腹が空っぽになって飢餓状態に近づいたためか、炊き立てのご飯と味噌汁は・・・感動、幸せです。

夜は冷めたご飯をいただきます。冷めるとお米の旨味が増してくるので、必ず塩結びにして食べます。一日でかなりの汗をかいたためか、塩分も有難いのです。左は夜ごはんの例ですが、毎晩同じメニューです。

- ① ササシグレ七分づき(クズ米)の塩むずび(海苔まき)
- ② 味噌汁(具は茄子と油揚げ)
- ③ 野菜か漬物

以上が定番です。きびなごの田づくりは妻お得意の料理で、たまにこういうのがあるとお酒がほしくなります。毎日食べるお米は商品にならないクズ米(青米)ですが、粒は小さいものの味は変わりありません。お肉もお魚も普段は無し。外食もしない。毎日お米と味噌汁で満足なのは、年齢のせいもあるのでしょうか。

