

岩木山虹農園便り 3 2 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

「食欲の秋」とは、きびしい夏をなんとか乗り越えて体調をふたたび整えるために食べる時期なのかもしれないね。お味噌汁は、いかがでしょうか。夏の間も味噌汁は欠かさない筆者ですが、今回は味噌汁の具になる葉物野菜を配達しました。枝豆も楽しんでください。
わたしは朝食を食べずに朝仕事を始めますが、実は畑で味を確かめるために各種野菜をかじっています。少しぐらいお土がついていても虫に食われてもかまわず食べています。これが朝食といつてよいのかもしれない。秋の葉物はミネラルを多く含んでいるので、消化や代謝を促すようです。さらに枝豆でタンパク質を補いましょう。

第八回 配達

大莢枝豆 (自家採種三年目)
三種類目の枝豆は「大莢枝豆」です。農園主が名付けました。津軽在来の「毛豆」に似て、茶毛の枝豆ですがより莢が大きい。枯れると青大豆になり、ひたし豆としても活用できます。

虹農園の茄子 (自家採種十年目)
たぶん、今年最後の茄子です。少雨の夏をよく乗り越えてくれました。寒暖差がでてきたので甘味が増しました。生の茄子に味噌をつけて食べてみました。これもいけます。

みやま小かぶ (自家採種三年目)
本当に小さいカブです。カブの皮がきれいなものもありませんが、ついている莖が美味しい。お味噌汁の具にいかがですか。漬物にするとうま味が最高です。

小松菜 (自家採種二年目)
あわい辛みと甘さが美味しい葉物。おひたし、漬物、炒め物、みそ汁の具など、多くのレシピが考えられる万能野菜の一つです。

千筋京水菜 (自家採種一年目)
三〇〇年前からある京野菜です。シャキシャキして歯ざわりを楽しめます。鍋料理、サラダ、浅漬けにお使いください。

中国チンゲン菜 (自家採種一年目)
こちらは日中国交回復(1972年)以降に日本に入ってきた新しい野菜です。莖が広めで煮崩れしにくいのでスープや炒め物にもできます。

和梨 (長十郎梨)
前回は続き、梨の木に残った最後の梨です。少しですがどうぞ。

※今年の紅玉(りんご)は暑さのせいかわ下が多いです。糖度が上がるのを待って次回配達します。また人参はもう少し大きくなるのを待ってから配達します。



次回配達の紅玉

第九回配達予定 十月六日(金)

- 品目予定
- ・大根
 - ・水菜
 - ・春菊
 - ・りんご
 - ・大黒枝豆(黒大豆)
 - ・香る枝豆(青大豆)

「自然」か「人工」か

当農園は野生種(固定種)を用いて稲作や畑作を行っています。自家採種なので種自身が成長し、少しずつ変化します。長い年数がかかります。その中で茄子やトマト、葉物野菜の交配や突然変異が自然に起こります。

「ゲノム編集」という言葉を聞いたことがあると思います。ある品種に「新たな性質を加える」ために、種の遺伝子を切ったり繋げたりして、ねらった性質の遺伝子だけを編集するのです。自然の中で自然に起こっていた突然変異を人工的に起こすことになりました。

さらに「遺伝子組み換え(GM)・遺伝子組み換え食品(GMO)」も人工的に生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせます。その結果出来上がるのは、特定の病気や虫に強い稲、トマト、大豆、麦。芽が出にくいジャガイモ等。

秋田県が「あきたこまち」を二〇二五年から放射線をあびせる「あきたこまちR」に全量転換することを決定した。これも人工的なのです。

食べ物本来自然界からいただくものではないでしょうか。不気味な動きが世界中に広がっています。大丈夫かな。



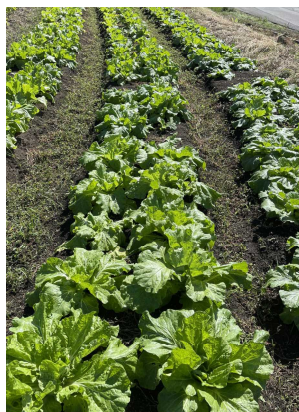
お野菜の今



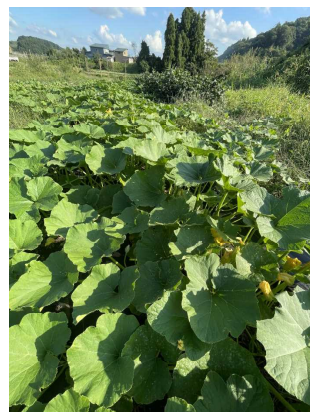
千筋京水菜



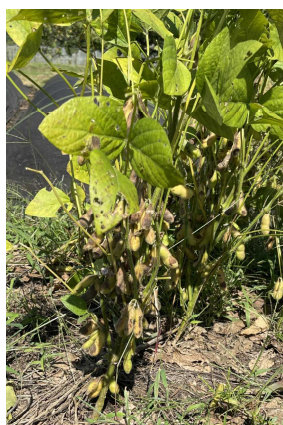
大根



白菜



冬至用の南瓜



種用 越後ハニー



鷹の爪 (唐辛子)



ピッコロシトウ



みやま小かぶ

お米の今



ササシグレ



カミアカリ



コガネモチ

すべて日本策北端の栽培です。しかもすべて晩成のお米なので、稲刈りは遅くて、ほとんどの田んぼが終わったころ、十月下旬に行います。長い間田んぼの栄養をもらい、寒暖の差を経験するのでおいしくなるのでは、と期待しています。

稲刈り前の田んぼ



亀の尾

