

種々

岩木山虹農園 便り 3 3 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

朝夕の寒さに、ストーブが恋しい季節になりました。作物は寒さ対策のために自身に糖分を蓄えます。野菜が美味しくなる時期です。

配達される野菜の味はいかがでしょうか？
 配達途中で、ご在宅の方とは接する機会がありいろいろとお話を聞くことができます。「〇〇は美味しかった。」「〇〇は辛かった。」「等。ふだん接する機会のないお客様はどう感じていらしゃるのか心配です。お客様あつての百姓。百姓も成長したいと考えております。ご要望、ご質問、クレーム等も大歓迎します。ご遠慮なさらないよう、何かありましたらメールやお電話、またお伺いした折にでもご連絡いただけると幸いです。

第九回 配達

紅玉(十一年木)

青森県では津軽では「千成」と呼ばれていました。木全体に小さいけれどもたくさん赤い実が生る姿をみて名付けたのでしょう。当農園の紅玉は落下のため、量が少なくなってしまいました。酸味が強いですが、個人的には一番好きなんです。糖度は十五度前後です。アップルパイには最適ではないでしょうか。ジャムも美味しい。日持ちがよいので生食では一週間内に食べましょう。

大英枝豆(自家採種三年目)
 まずはお詫びから。香る枝豆、大英枝豆を配達する予定でしたが、実が入りませんでした。

大英枝豆は大豆に近づいてきました。まだ枝豆として楽しめます。麦を植えて刈り取った後に種を播いたので成長がよかったですのだと思います。やはり麦は大事でした。二袋に増量しました。

木曾紫かぶ(自家採種一年目)
 漬物、サラダ、味噌汁の具に。カブの茎は漬菜、味噌汁の具としてお使いください。

三浦大根(自家採種五年目)

水分が多いので大根おろしに最適。煮物や漬物にも活用できます。大根んぼ葉は漬菜として活用できます。

大蔵大根(自家採種五年目)

肉肉質緻密で甘さがあるので、おでん等の煮物にしてとてもおいしい。漬物にしても歯触りがよくて食べやすいと思います。葉は漬菜に。

四月白菜(自家採種二年目)

小松菜よりもみずみずしい茎が楽しめます。漬ける、炒める、茹でる味噌汁の具等どれも楽しめます。

鷹の爪唐辛子(自家採種四年目)

辛い！です。軒下などがありましたら吊るしておいて、必要な時に使えます。乾燥したらビニール袋に入れて保管しても大丈夫です。

ピッコロシントウ(自家採種三年目)

第十回配達予定 十月二十七日(金)

- 品目予定
- ・白菜
- ・大根
- ・柿(渋抜きしたもの)
- ・人参
- ・さつまいも(予定)等

りんごが生るといふこと

りんごの栽培は他のどの作物よりも難しいと言われています。

慣行栽培の皆様が四月から九月にかけて、年に一〇回十三回の農薬散布をします。これは生易しい作業ではありません。剪定や実すぐり、葉とり作業も重労働です。今、その農家の活動があつて病気や虫の被害もない鈴なりの美しいりんごが生つていなのです。

一方、今回配達したりんごは九年前に幼木(二年木)から育てた紅玉です。肥料・農薬不使用で、食酢や木酢液の散布も全くしていません。当農園のりんごは形も大きさも劣ります。しかも今年は夏の猛暑と少雨のためか、かなり落下してしまいました。

それでもりんごの木を植え、無農薬・無施肥で栽培するのは、りんごは「自然栽培」の象徴だからです。りんごが生るか生らないか。それは現在の地球環境のパロメーターともいえるでしょう。なんとか実が生るのは「土」が持ち堪えている証拠です。科学的にほとんど解明されていない、奥深く広大な宇宙である「土」は自然栽培の可能性、

一縷の望みなので



落下の後の紅玉



擬態するカエル

植物はもちろん、生き物はすべて美しい！と思うことがあります。人に見られると誤解されますので、人以外のものに時々うっとり見とれております。大事なものを包み込むように玉になろうとする白菜さんと、どんな色にも染まろうとする自由なカエルさん。



結球が始まった白菜（次回配達）



カミアカリの今



白米 5kg



玄米 5kg



コガネモチの今

ご注文は十一月八日あたりまでお願いいたします。ただし在庫があるかぎり、適宜対応していきます。

お米一粒一粒が見えるよう、透明なフィルムを使います。

今年からお米は5kg単位にして、真空パックに詰めることにしました。