

岩木山虹農園 便り 35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

十一月五日(日)、当農園の稲作に参加した中の十九名の方々が集い、新米を食べる会「お結びころりん」が行われました。塩結び、海苔結び、きのこ入り豚汁、参加者のお漬物で、新米の喜びを分かち合いました。お帰りにはお手伝いに対する返礼米をお持ち帰りいただきました。野菜の方も、お手伝いの方々のお陰でなんとか十一回配達までできました。

この時期、収穫の喜びと自然への感謝の思いで安堵します。一方で栽培の反省と肉体・精神の疲れが出て、毎年心が深く落ち込みます。そして間もなく、冬に向かう季節とともに来年の栽培に向けた力強い意志が不思議と湧いてくるのです。土さんも力を蓄える時期に向かいます。

第十一回 配達

ササシグレ白米(自家採種六年目)

少し胚芽を残した七分づきです。米養がある白米」と思って食べてください。当農園の主力品種です。粘りが少なくあっさりした味ですが舌の付け根で甘さを感じます。、おかずを引き立てるお米なので、お寿司屋さんにも仕入れていきます。

亀の尾白米(自家採種二年目)

希少なお米です。独特の風味で好き嫌いがあるかもしれません。ササシグレよりも少し大粒で甘さもありません。

デリシャス南瓜(自家採種三年目)

夏に収穫した同じ場所にまた植えた二毛作の南瓜ができました。冬至(今年は十二月二十二日)に間に合うようにしました。熟成期間はまだ十日です。すぐ食べてもいいですし、風通しが良い所に乾かして保存すると冬至期も食べられます。

さつまいもー紅あずま

苗づくりを失敗して、苗を購入しました。大きいものは細かく切って蒸かしてください。保管する場合はキッチンペーパーや新聞紙に包み、比較的寒い場所に置きましょう。

のらぼう菜(自家採種九年目)

筆者の食べ方は、少しだけ湯に通してから、オリーブオイルで炒め、軽く塩をふります。単純な食べ方が、葉の味がよくわかります。

里芋(自家採種二年目)

小さい芋になってしまいました。日照りの時期に散水すべきでした。

小松菜(自家採種二年目)

葉は小さめですが、甘いです。おひたし浅漬け、サラダに。

ポップコーン(自家採種一年目)

作り方は小鍋に油またバターを落とし、塩を入れコーンを敷いて中火で鍋を揺すりながらはげます。はじき音が消えたら終了です。

渋抜き平核無柿(老木です)

渋抜き柿二回目です。今回は少し硬さがあります。

松島新二号白菜(自家採種五年目)

第十二回配達予定 十二月二十九日(金)

今年度最終回は年末です。

品目予定

- ・ カミアカリ (玄米専用米)
- ・ 干し柿
- ・ 玄米餅
- ・ 玄米甘酒

麦を植える、大豆を育てる

令和五年十一月九日

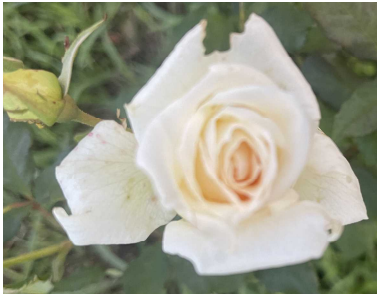
稲、野菜、果樹、味噌、甘酒、お米加工(餅)、大豆、麦と、何でもありの農家になってしまいました。美味しいものは全てこの農園で賄いたいという卑しさ?食欲さがあるのは自覚しています。毎年慌ただしい日々を送らねばならないことも覚悟しています。ようやくお米の収穫が終わったのに、麦の種播き(十一月八日)です。麦を播く理由があります。大豆が育つためです。現に今年、麦を植え刈り取った後に植えた「大豆」は、種をたわわにつけます。なぜでしょう。

麦は土の栄養分を吸い取ってしまいます。特に窒素分を根こそぎ持ってきます。ところがそのことで大豆にとってはやりがいが出てきます。大豆は窒素を根に集めようとする性質があります。それが彼の意志です。「窒素が少ない。やばい!」と感じ、それこそ必死に窒素を集めるのです。だから大豆を収穫するときは、窒素根粒菌がついた根を土に残しておきます。

その土に窒素分を欲しがると播く。つまり麦のために大豆を播くのです。わたし自身も麦と大豆の役に立ちますように!



播種後の麦畑



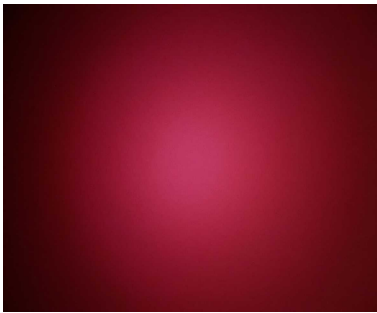
11月初旬の夕方 青の諧調 (グラデーション)

冬に向かう十一月

月初めに咲いた秋の花も、十一月の二週目に入ると花びらは落ち、茎はすでに土色になりました。

トマトや茄子、胡瓜、田圃の稲藁、雑草もみな枯れて土に戻り、目に見える世界は死にゆく季節とっていいでしょう。

感覚的に想像すると、土の内部では目に見えない「あたたかい光」が芽生え、冬には強い意志となって、力が充填されます。やがて春を迎えた土の力は、植物たちによって解放されるのです。人の身体と心も、そのように。



芽生える光 (イメージ)



里芋畑



栗の木と大豆畑



えんれい大豆



青々とした葱の苗・・・冬を越えよう



枯れる気配がない！強いにんにく



この支柱で雪を支える 春キャベツ