

種々

岩木山虹農園便り 50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

暦のうえでは大暑。津軽でも今月十四日に最高気温36℃を超えてから33℃度前後が続いています。関東以西ではさらに暑いのでないでしょうか。お見舞い申し上げます。

今月に入って雨らしい雨が降らず、近所のりんご農家も畑作農家も「雨ごいのお祀りでもするか」などと話しながら空を眺めています。

野菜の葉はしっかり広がらず成長が遅れています。じゃがいももまだ太りません。今回の配達量も種類も少なくて申し訳ないなあと思っています。今しばらくお待ちください。

第二回 配達

枝豆(白毛グリーン75)

早生ですので、甘さはまだまだですが、それでも枝豆らしい香りとうまみがあります。

調理の一例です。水をたっぷり張った鍋に枝豆を入れ、沸騰したら塩をかなりの量を入れ、さらに六分前後茹で、塩をふり、さします。茹で時間は枝豆の品種によります。今年度はさらに三種類を配達します。



●枝豆の配達予定

八月下旬・・・えんれい豆

九月上旬・・・茶豆

十月上旬・・・大莢枝豆

ズッキーニ

先週のズッキーニを食べきれないうちに、またズッキーニが届いてお困りの方に。ズッキーニの天ぷらがさわやかな美味しさです。そうめん等のおともにもどうぞ。



ズッキーニのんにく醤油煮びたし。香ばしくてご飯がすすみます。



いろいろな試してみてください。

胡瓜

・相模半白胡瓜
・奥武蔵地這胡瓜
・神田四葉胡瓜



このうち、二種類を入れました。相模半白胡瓜はずんぐりした形の胡瓜です。皮は硬めですが、香りがいいので、多めの塩で古漬け(七〜十日)にすると乳酸菌の酸味があり香りのよい「香の物」になります。タッパや瓶詰で大丈夫です。



いぼが特徴の神田四葉胡瓜は果肉が緻密で歯ごたえがよいので棒状に切って味噌でいただくのもおいしいです。

奥武蔵地這胡瓜は水分が多めです。右写真のように薄く輪切りにすると水分が滲みます。あとは塩をふりかけるだけで浅漬けの感覚で食べられます。またマヨネーズをつけるとサラダ感覚で味わえます。

胡瓜それぞれの香りも触感も違いますのでお楽しみください。

第三回配達予定は 八月一日(金)

予定品目

・胡瓜

・トマト

・じゃがいも 等

夏、仕事の楽しさ

毎日田圃と畑で作業していますが、体感温度はどちらが暑く感じられると思いますか・・・答えは畑です。土が熱い上に風があまり吹きません。対して田圃は水が風を生み、心地よい。さらに水の中の土(泥)はひんやりとしています。きつい畑の草取りに対して田の草取りは、急がずのんびりやれば楽しい。ただし、水面からの照り返しで喉元が日焼けしますが。

毎朝、毎夕田圃を回りながら土の地下水位を測っています。写真の田圃に水が入っていないように見えますが、夕方になると稲の葉に水滴が浮かんできます。根が地下水を吸っている証拠です。夕方、その露を眺めながら稲の健康を確認するのは、自然栽培では肥料を使わず、代りに根を深く強くするために水を入れたり抜いたり、という作業を繰り返しています。

夜になると水口にホタルが舞い始めます。これに見とれているとなかなか家に戻れず、夜更かしの原因になってしまう。畑の作物の成長にははらしたつ田圃にきて癒されています。



田圃の水管理