

# 種々

岩木山虹農園便り 59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

立春、立夏、立秋、そして立冬。「立つ」とは、まるで生き物が起き始める印象があります。目には見えないけれど確固とした冬の存在が立ち上がり、「冬です!」と宣言している。人の心にも冬に生きる意志が「立つ」ような気がしてくるのが不思議です。

今月の農園は、畑じまいと種どり、そして秋野菜の最後の収穫に勤しんでおります。昨年は十一月十八日に積雪がありました。今年もそろそろ。



## 第十一回 配達

### 松島純二号白菜

種どり時に網掛けして虫の混入を防いだつもりでしたが・・・結球しない白菜が多くなりました。玉も小さめですが漬け物、鍋物にご活用ください。



巨大な「白菜もどき」

### 京千筋水菜

京野菜です。シャキシャキした歯ざわりを楽しめます。鍋物、または軽く湯に通してサラダにも使えます。



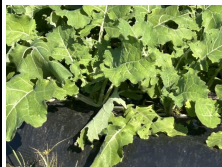
### 三浦大根(大根菜つき)

前回は大蔵大根でしたが、今回は三浦大根。首と尻がすぼまった独特の形です。尻の方が辛めですが、煮ると甘くなります。煮物にも使えますが、水分が多いので大根おろしにも最適です。蕎麦の季節、おろし蕎麦にも。



### のらぼう菜

葉が厚く、甘みがあるのらぼう菜。アブラナ科ですが、他と交雑することがない、強い種です。炒めもの等に。



### 黒田五寸人参

前回の人参は六月下旬、今回の人参は八月下旬に遅播きしたものです。今回は雪から掘り起こして配達します。



人参の畑

### 新源吾葱

鍋や蕎麦の季節になりました。糖度が高い葱です。

### 里芋(土垂)

前回の渡した里芋が好評でした。今年は豊作でしたので、もう一度配達します。

### 金町小かぶ(蕪のみ)

浅漬けやサラダに最適です。煮物にするとかかなり甘くなります。

### みやま小かぶ(菜つき)

今年は何れも種どりがうまくいかず、蕪の形が丸くありません。蕪だけをなす菜をご活用ください。味噌汁の具や浅漬けにピッタリです。また炒めものにも。オリーブオイルと塩の簡単ソテーは美味しいです。



蕪と蕪菜のソテー

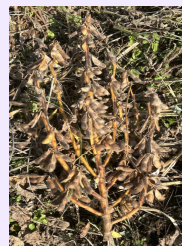
### 第十二回配達予定 十二月二十六日(金)

予定品目

玄米餅 干し柿 人参 他

### 岩木山虹農園と大豆

当農園は、平成十二年に、大豆の栽培から始めました。二十五年前です。草もろくに生えない土地でした。当時農業以外の仕事をしていたので、どこかの農地を借りることもできず、田んぼを埋め立てた、だれも使わないやせた土地しかありませんでした。結局栽培をしながら大小の石を取り除くのに十年かかりました。一年目の大豆はほとんど虫食いで一株に十粒程度だったと記憶しています。土は有難いもので、十年後あたりから作物がふつうに育つようになりました。その農地で今もにんにくや小豆、トマト等を栽培しています。



今年の子大豆

土壌改良のために始めた大豆栽培でした。そしてすぐに思い浮かんだのは「味噌づくり」です。手伝っていた実家の田んぼは肥料、農薬、除草剤を使用していました。いつか何とかしてお米を自然栽培で始めることを決め、味噌を作るために大豆を育て続けました。味噌づくりは、今年一年目になります。今年もなんとか味噌のため自然栽培の大豆とお米を準備できました。



乾燥中の大豆