

まほろば

2014 - 6 月号

自然農園だより



宮下 洋子
Hiyoko Miyashita

撒いても撒いてもすぐ乾く…。日照りとの戦いが続きます。

一気に夏模様

北海道独特の、頼りないような新春の優しい若芽の緑が、日毎に、異例な速さで色彩を深め、エネルギーギッシュな若者のように地の底から燃え上がるようなエネルギーを一気に爆発させています。なんの準備もないまま一気に夏が来たからです。

宇宙創世記のビッグバンも、こんな風一気にエネルギーを爆発させたのでしょうか？スケールが違うとは言え、つい、そんな事を連想してしまうほど、大地や山々から立ち上がるエネルギーに圧倒されてしまう今日この頃です。

記録的な乾燥が続いています

一方、青菜類を育ててくれる、春の時々タイミングの良い雨のないまま、一気に夏が来てしまったので、農園は順調ではなくなっていました。

それでなくても乾き易い傾斜地の農園の露地の青菜

類は、強い陽射しと乾燥で、悲鳴を上げています。

ため池の水もスグに枯れてしまうので、なかなか水やりも追いつきません。

7月、8月でもないのに、溜め池が枯れると言うのは初めてです。

寒い寒い真冬に、皆でさらに深く掘ってくれたのに……！！でも、掘ってなかったら、もっとひどかったかも知れません。



6月とは思えない強烈な日差し。



残り少ないため池の水
を作物たちに…。まと
まった雨が降ってくれ
ますように。

乾燥に弱い青菜類は、
虫に食べられたり、ホウ
レン草はトウ立ちが早
まったり、余り品質の良
いものが出荷出来なくな
りました。



虫に食べられない春菊やホウ レン草

春菊やホウレン草は虫に食べられず、キレイで
す。春菊が虫に嫌われるのは、なんとなく分かる
のですが、青菜類の中で、一番甘いホウレン草が
虫に食べられないのは不思議です。

ホウレン草の中でも、早生サラダあかりは、寒
さに強いのですが、暑さに弱いので、あっという
間にトウ立ちしてしまいそうになり、一気に収穫
して出荷してしまいました。

トウ立ちしかかったホウレン草も柔らかく美味
しかったのですが、ゆで汁のキレイな事、赤ワイ
ンのようにきれいで、捨てるのがもったいないほ
どでした。

草木染が出来るのではないかと思ったほどです。
食べていても口の中が赤くなるほどで、洋服にこぼ
さないように細心の注意が必要です。今年の異常気
象に何か関係があるのでしょうか？

同時に植えた緑色のオハイオと、夏用味サラダホ
ウレン草は、今出荷中です。



茎が鮮やかな赤のサラダあかりホウレン草。



暑さに負けずスクスク育つホウレン草。

ホウレン草は湿気を嫌う作物なので、今期の乾燥を物ともせず、すくすくと育っています。早生サラダあかりはとても柔らかくて、美味しかったのですが、夏用味サラダホウレン草はまだ食べていません。気温が高くなり、太陽の陽射しが強いと、青菜類は甘味が抜けて苦味が出てきます。連日30度の高温で心配しています。



豆類は手間隙がかかります。

寒冷紗をするヒマもなく

青菜類は、余りに強い直射日光は好まないのので、春一番は、日当たりが良くて、雪融けの早い第4農場に植えるのですが、2作目からは、毎年、沢水の豊富な第2農場に植えています。そこは三方林で、一方はハウスに囲まれて、半日日陰のような所で、水やりも簡単で、夏場の青菜類には丁度良いのです。



虫に食べられても、味はバツゲン！

ところが今年は夏が早く来すぎてしまいました。

今は果菜類や、豆類の植え付けで超多忙で、青菜類の管理がどうしても疎かになってしまいました。そこに、予期せぬ暑さで、本当は寒冷紗でもかけてあげたいのですが、それもままならずです。

果菜類は全部、日あたりの良い第4農場に植えているのですが、果菜類の定植に、水が多量に必要なので、青菜類とかぶってしまい、どうしても、優先順位が後になってしまいます。ゴメンナサイ！青菜類さんです。

味は抜群

ところが！です。虫に食べられた小松菜やチンゲンサイなど、食べてみると、ハウスの物に

比べて格段に美味しく、やはり、自然の恵み、大地のエネルギー、太陽のパワーを感じます。それで、見た目が悪くても出荷しています。

食べて戴ければ、納得して戴けると思いません（熱を通せば、虫に食べられた痕は分かりません！！ごまかしを勧めるなんて！！）

この時期、普通、露地で青菜類は作らないので、見た目が悪くても、希少価値あります（今は、年中ハウスが普通です）

コカブの間引き菜でソフテリアの大和さんがカレーライスを作ってくれました。

ハウレン草のカレーライスより美味しいと思いました。

当日、ソフテリアでお食事された方、いかがでしたでしょうか？



大和さんの絶品グリーンカレー。

以上の中、はっきり、いつ頃とは言えませんが、ハウスの春菊・大葉・絹さや・スナップえんどうは、そのうち、露地のみになります。ハーブは、時々の出荷です。

露地の菜花や山菜類は、そろそろ終了です。

ニューフェイス、レッドマスタード

今年から、レッドマスタードを作り始めました。葉っぱの先が、はげたような紫で、美しいんだか、ないんだか良く分かりませんが（気温が高いと色が薄くなります）、さすがマスタードと名がつくだけあって、辛味と言うか、苦味というか、独特

のものがあります。さらに辛味を乗せて、洋がらし合えなど如何でしょうか？（自分で作ってみてもいいのに、思いつきで無責任な事を書いています。早速、作ってみることに致します）辛い好きな方に如何でしょうか？



これがニューフェイスのレッドマスタード。

お子様には、喜ばれないと思うので、あまり売れておりません。

種は粒マスタードになるので、自家採種を兼ねて、そちらを目指した方が良いのではと、考えてもいる所です。

それでは、皆さん、ごきげんよう、さようなら。

今、出荷中の野菜たち

露地：ハウレン草（オハイオ・夏用味サラダ）・小松菜・水菜・チンゲンサイ・レッドマスタード・春菊・コカブ・ハーブ（ミント・オレガノ・レモンバウム）・三つ葉・ラディッシュ

ハウス：春菊・大葉・絹さや・スナップえんどう



出荷中のスナップえんどう



人も作物も、暑さに負けぬように・・・。