

まほろば

2014 - 9 月号

自然農園だより



宮下 洋子
Hiroko Miyashita

雨の前に、種を植えてしまわなければ…。タイムリミットはすぐ。

秋野菜の種まき終了

朝夕がひんやりとするのを待って、8月の一大イベント、秋大根やカブ、白菜の種まきが終わりました。残すは、青菜類だけです。それも感謝デーまでには終わる予定です。9月5日以降に植えたもの



こちらは何とか植え終えたところ。(第1農場)

は、成長しないうちに雪の下に埋もれてしまいます。残暑が長いと、9月10日位に植えたものも収穫できたりしますが、マズは9月5日がタイムリミットです。

農園のスタッフの頑張りで、今年は秋野菜を多すぎるくらい植えました。夏野菜が、天候の影響で品薄だったので、秋野菜は一杯食べて戴きたいと思います。

交雑してしまったサラダなすとローザビアンカ

去年、サラダナスとローザビアンカを比較的近い距離に植えたので、一部交雑して、ど

ちらだか分からないようなナスが出来てしまいました。大体似ている方の名前を付けて販売していますが、どちらにも似てないような模様のものもあります。

ゼブラナスのような模様のナスを主人に油炒めして出すと「うまい！！」といったので、サラダナスの仲間に入れて出荷する事にしました。美味しければ良しとするこの勝手な価値感！！お客様に認めてもらえますでしょうか？



なかなかアートな雰囲気漂うローザビアンカ。もちろん、食べても GOOD ！

交雑のメリット

サラダナスは水が不足すると、スグ堅くなりやすいところがあったのですが、交雑して、ローザビアンカのように柔らかくなりました。性質だけ

もらえばよかったのですが、見た目がバラバラで困り者です。両方とも、自家採種が長いので、今年のような天候でも、良く育ってくれています。雑種強勢で、生命力が強くなったせいもあるかも知れません。



交雑してしまったたサラダナス … ！！

今年は離して植えていますが、すでに遺伝子は交雑しているので、見た目だけ区別して種取りしても、来年もまた色とりどりのものが出来るかも知れません。

そうになったら、いっそ、〈まほろばオリジナルなす〉、略して〈まほナス〉で売ろうかな、と考えています。

普通のナスは無いんですか？

お客様が、サラダナスとローザビアンカばかり並んでいる陳列棚を見て、「普通のナスは無いんですか？」、といわれたとか。

本当に今年は普通のなすが少なくて、申しわけありません。少ししかないので、スグに無くなってしまうのです。

ナスばかりでなく、きゅうりも豆類も、成長期に雨が少なくて、成長が遅れたり、せっかくつuit花が落ちてしまったりで、傾斜地にあるまほろ



貴重な“普通の”ナス

ば農園は、カンバツに弱く、量的に多く出荷できていない状況です。まほろば農園ばかりでなく、全国的にも品薄で（こちらは台風や豪雨のせいです）、安全なナスを他所から仕入れる事も出来ないような状態です。

今までで一番美味しい？

ところが不思議な事に、少ししか取れないナスの品質は良く、チーフの福田君によると、「今までで一番美味しい」との事。農園の土も種も、年々良くなって来ているのだと思います。

遅ればせながら、切り戻し剪定をしてあげたので、下のほうから出た脇芽に、今になって一杯花がついて来ました。今年の間にあうでしょうか？来年こそは美味しいナスを一杯作ってお客様にお届けしたいです。



ゴーヤの間からこんにちは！（主人撮影）



9月3日のこの日も残暑。明日4日は雨の予報で少し涼しくなりそうです。

高過ぎたチンゲンサイ!!

自家用のお買い物をしていると、チンゲンサイが一本180円になっていました。最初、小さい時は、ほうれん草や小松菜よりちょっと安い100g90円で売っていたのですが、チンゲンサイは成長するとお尻の部分が肥大して重くなる

ので、ビックリするような値段になってしまうのです。成長に合わせて、グラム単価を下げていかないと、感覚的にびっくり値段になってしまいます。スグに直してもらいましたが、道理で売れないと思っていました。本当に申し訳ありませんでした。高過ぎるのを買って下さった方、調理用トマト、一袋か、大葉2袋差し上げます（チンゲンサイが今は収穫できていないので）。ご遠慮なく申し出て下さい。レシートは要りません。



問題のチンゲン菜（以前の写真です）

調理用トマトも高過ぎたり、安過ぎたり!!

例年に比べて、調理用トマトが余りに売れないので、不思議に思っていました。これも高すぎたので、「倍の量にして、半額にして下さいね」と、店の人にお願

いしました。次の日から売れること、売れること、余りに毎日毎日売れるので、熟すのが間に合わないほどになりました。ある日、ふと、値段を見ると、4分の1の値段になっていました。

よくよく考えて見ると、私の指示の出し方が悪かったのです。わたしは、量を倍にすると、半額になると思ったのですが、量も倍にして、値段も2分の1にしてくれたので、結果、値段が4分の1になったのです。これは間違えても仕方ありません。あいまいな指示を出した私が悪いのです。

その後、2分の1に戻して、需給が安定しています。

安くし過ぎたのは、謝らなくてもいいですよ。

調理用で真価を発揮する中玉イエローマト

生のままで食べると、本当に美味しくないイエローマトなのですが、これが、加熱すると、豹変するのです。それで、この度、調理用中玉イエローと改名して販売することにしました。このイ



調理用トマト（シシリアンルージュ）
加熱するとおいしくなります。



たわわに実る調理用トマトたち

エロートマトは、生で食べると、酸味も甘味もない気が抜けたような味なのですが、水を入れなくて、塩味だけで煮ると（そんなに煮詰めない事）、驚くほど味の濃いスープが出来ます。

それだけでも十分美味しいのですが、好みで、バターや、牛乳、生クリーム、コショウ、砂糖（酸味が強すぎると思われる方は）など入ると、一流レストランにも無いようなスープが出来上がります。最後に、農園のバジルの葉っぱをトッピングするのも良いと思います。

スパゲティーに入れても、黄色い色が涼しげで、上品な感じです。形が崩れない程度に火を通すと、濃い味に変わります。是非、一度お試しを！！



こちらはハウスのミニトマト。

だったらしく、3日間、収穫とミーティングに参加してくれました。

どれだけ助けになったか〜？と、言われても、難しいものがありますが、作物や農園の様子を見てもらえたり、私も仲良く一緒に仕事が出来て、とても楽しい3日間でした。

3日坊主のボランティア

「今年は農業手伝うぞー！！」と言って、年頭に従業員の前で宣言した主人ですが、なかなか忙しくて手伝ってもらえませんでした。でも、お盆に仕入れの無い日が3日続いたので、気分が楽

軽妙で明るくバカっぽい農園ワールド

その他のボランティアさんたちは、主人と違って、1週間に一回、定期的に来て下さる方が多く、本当に助かっています。今年は特に農作業が遅れ遅れになったので、本当にありがたく、この場を借りて感謝申し上げたいと思います。

朝の収穫が終わって、大体、9時半から10時ごろまでミーティングをしています。ボランティアさんも参加して下さる



朝のミーティング風景（主人撮影）



秋大根も少しずつ大きくなってきました。

場合も多く、皆で仲良くやってくれています。

今回新しく来て下さることになった方は、仕事しながらの従業員同士の会話の掛け合いが大変面白くて楽しいとか・・・・・・本当にバカみたいに独特のユーモアとリズムがあります。どんなに厳しい農作業の時も、明るく懸命に乗り切ろうとする前向きな姿勢が伝わってきます。従業員にも感謝です。

今日のミーティング前の会話

私の持って行ったオカキの入った箱がきれいな風呂敷に包んでありました。

スタッフA：「おっ！、きれいな風呂敷！弁当包むのにいいや、も〜らおっと・・・」



ハウスの水遣り。(きゅうり)



自家採種用に種取り中。

スタッフB：「どうぞどうぞ、ついでに箱もどうぞ、外側だけぜ〜んぶ持って行って下さい。いいですよ〜」

スタッフA：「やった〜！！」

文章にすると、楽しさが半減するのですが・・・・・・こんな会話を聞きながら、どんな野菜が育っているのでしょうか？

今出荷中の野菜たち

■トマト（ハウス・露地）、ミニトマト（ハウス）、
調理用トマト（露地）、調理用イエロートマト（露地）

■キュウリ（味一角、露地）・キュウリ（バテシラズ、
ハウス・露地）

■ナス（真仙中長、サラダナス、長なす、ローザビ
アンカ）（露地）

■ピーマン（自生・さきがけ・サラダピーマン・ブ
スタゴールドピーマン・カラーピーマン）、（露地）

■ししとう（露地）・ジャンボししとう（露地）

■ナンバン（露地）

■ズッキーニ（グリーン・イエロー）（露地）

■豆類（大平ささげ・3色インゲン・モロッコ）（露地）

■人参（露地）

■青菜類（小松菜・水菜・ルッコラ・チ
ンゲンサイ・春菊・バジル・大葉）（露地）

.....

◆ジャガイモ（男爵・北あかり）——元研修生の佐々
木さん

◆トウモロコシ（カクテル・黒もち）・にんにく・
ミニかぼちゃ——我満さん

.....



トマトの支柱にアキアカネ。季節を感じさせます。



朝の収穫風景



ハウスの中にストックしている玉ねぎ。あとわずかになりました。