

宮下 洋子
Hiroko Miyashita

秋の日差しが差し込む第一農場の風景。残念ながら、撮影日にはトンボが一匹も見当たりませんでした!! (雨のすぐ後だったので)

赤とんぼ飛び交う大根畑

収穫が終わって、一休みしながらのミーティング。ちょっと眼を上げた視線の向こうには、広い大根畑があり、その上を朝から赤とんぼが群舞しています。



4つ並べて、まほろばの字が完成?!

小春日和の陽射しが山の松に遮られ、その陰影の中を、蔭になり、日向になり、赤とんぼが短い命を謳歌しているのです。何という情緒あふれる光景なのでしょう!!

でも、その下の大根畑と来たら、いまだ、草とりが終わらず(というよりも、5分の1ぐらいが終わったばかり)、草の中に隠れてしまいそうな所も・・・

赤とんぼにうっとりしているどころではありません。

漬物用白菜の定植、終了

とにかく漬物用白菜の定植が終わらない限り、草取りに進めないのです。漬物用白菜の定

植をする為には、場所がないので、ジャガイモを掘って、その後に植えなければいけないので……でも、立派なアンデス芋と、キタアカリが穫れました。ジャガイモは、佐々木さんにお任せしていたのですが、まほろば農園でも少しだけ作って見ました。今年は、ジャガイモの花が咲いて実が太る時期に雨がなかったため、小さいお芋しか穫れないかなと思ったのですが、良く出来ました。今年は、日当たりの良い第4農場に植えたので、お味も上々です。佐々木さんのキタアカリが終わったら、まほろばのキタアカリを出荷する予定です。



7月頃のジャガイモ畑の様子。

まほろば農園始まって以来の美味しさ、『ほっこり姫』

今年のかぼちゃ畑は、シカの食料基地と化してしまい、一番なりは、ほとんど食べられてしまいました。それで、電木柵を張って、効果テキメン、シカは来なくなりました。少し残ったミニかぼちゃの『ほっこり姫』を収穫してみました。今度はネズミにかじられていました。ネズミには電木柵は関係ないようです。ネズミにかじられた所だけをカットして販売してみました。15個くらいしかないのに、ずいぶん長い事売れませんでした。普通なら1日で売れる量なのに……まほろば農園始まって以来の美味しさなのに……

でも、見た眼が悪いから仕方ありません。



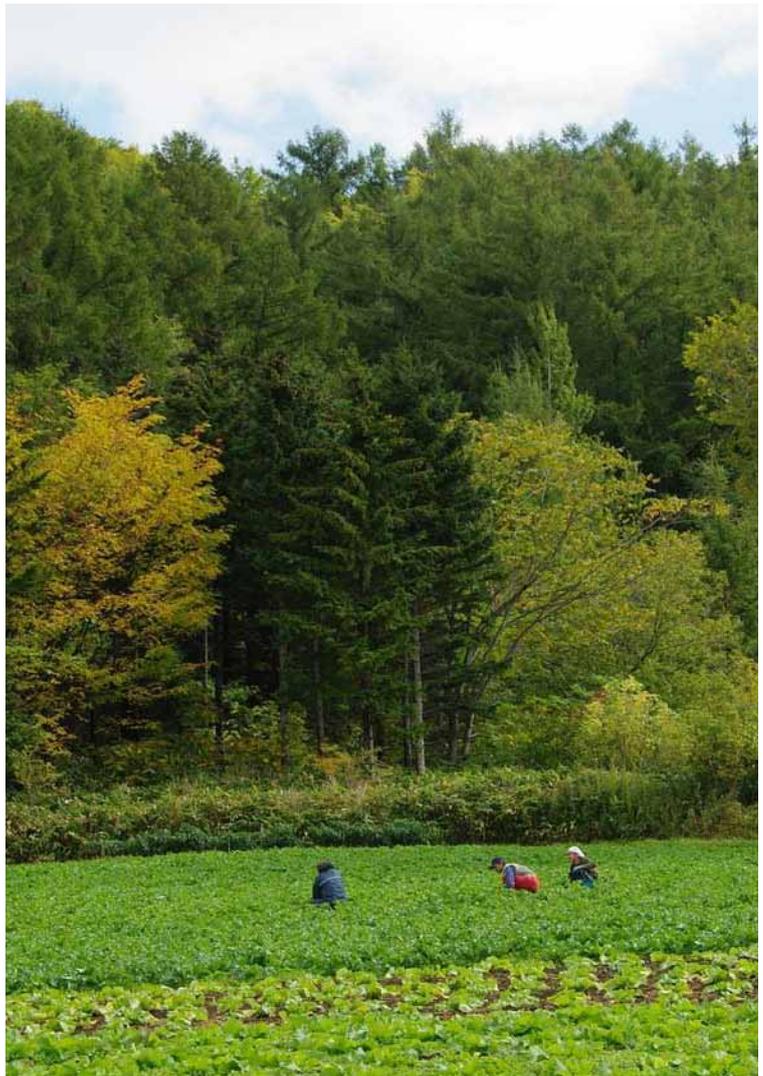
モノモノしい、電気柵。おかげで人間にも南瓜が回ってきました！

感謝デーに出荷のカボチャは、何カボチャ？

最初、『ほっこり姫』『ほっとけ栗たん』と『パウダーパンプキン』と、『長チャン』、『白栗カボチャ』を植えましたが、今ではすっかり交雑して、色んな遺伝子が混ざっているの、どれがどれとも判別しにくくなりました。

感謝デーに出荷のカボチャは、『ほっとけ栗たん』、『パウダーパンプキン』、『長チャン』の交雑です。名前がつけられないので、『まほろばオリジナル』で販売する事にしました。自然交配のF1種です。さて、雑種強勢のF1種は、どんなお味でしょうか？

シカさんの食べ残しのかぼちゃなので、少ししかありません(10個くらいです)。後は、まだ完熟しないので、霜が降りる直前に収穫したいかなと思っています。



大根の間引き中

店長に聞きました

本店の大橋店長に『ほっこり姫』を一つあげました。感想を聞く為です。奥さんは、「大変美味しい」といたく評価していたとの事。

店長は、「僕はもともと好きではないので、こんなもんかなと思って食べましたけど」・・・だって！！

私の主人にいたっては、食べた事も覚えておられない！・・・男の人ってこんなもんな・・・我が家にかぼちゃを半分食べて、残った半部分を農園に持っていきました。余りに小さいので、さらに分ける事も出来ないの、スタッフ全員でじゃ



電気柵に守られた、貴重なかぼちゃ。品種は？？？

んけんです（農園では、事あるごとに真剣にじゃんけんします）。川合さんが勝って、「マジで美味しかった」とのこと。

とにかく、『ほっこり姫』の評価は、まずまずでしょうか。

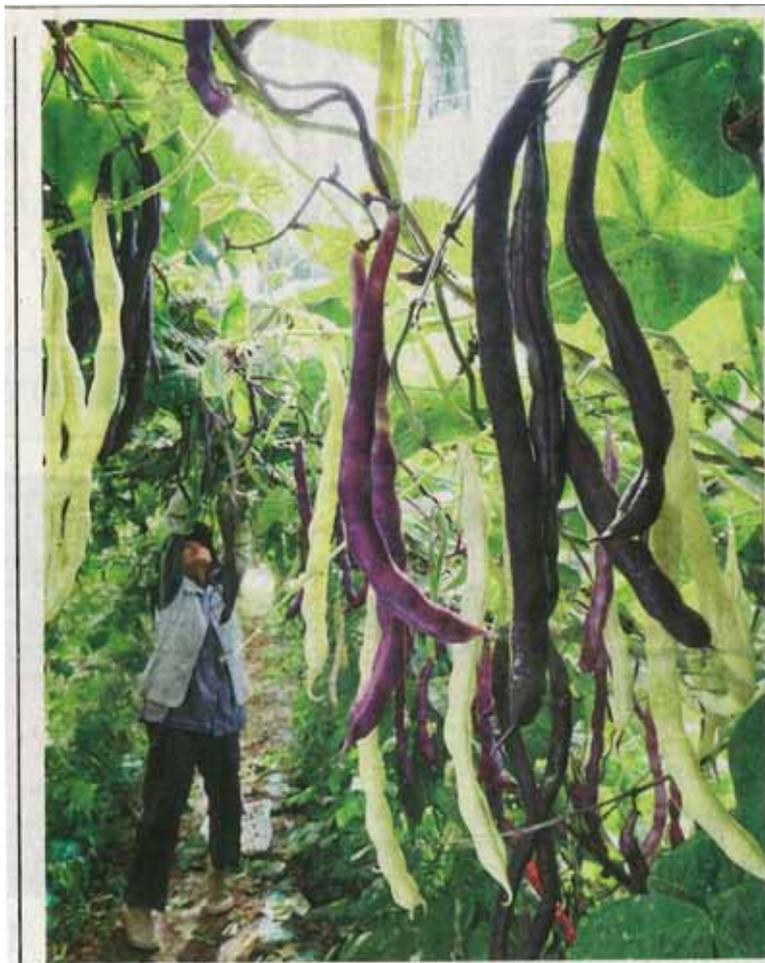
初めて作ってみましたミニ白菜

7月16日に植えて、夏の一番暑い時に成長しなければいけないミニ白菜を作るのは、とてもハードルが高かったのですが、夏の暑さにも、虫にも病気にも負けず、ひっそりと育っていました。それというのも、果菜類の手入れや収穫、秋野菜

の種まきと忙しく、皆の視界から消え去っていたのでした。気がついた時には間引きもされず、ぎゅうぎゅう詰めで、太る事も出来ず、今にも軟腐病になりそうでした。



川合さんの評価は上々でした。（写真上）



札幌の
自然農園
三色インゲン 輝く
（宮下洋子代表）の畑で、
生産法人まほろば自然農園
紫、黄、緑色のインゲンの

収穫が最盛期を迎えている。

同農園では、一般にはあまりなじみのない紫色と黄色の変わり種インゲンを栽培し、通常の緑色とセットにして「三色インゲン」として出荷している。大きさはいずれも長さ約25cm、幅1cmほど。

農業や化学肥料を使わず栽培している同農園は、「見た目がきれいで珍しい」と7年前に作り始めた。収穫は10月上旬まで続く。同市西区西野の自然食品販売店「まほろば」本店などで販売している。問い合わせは同店 ☎011・665・6624へ。

濃淡のある紫、黄、緑色のインゲンがたわわに実るまほろば自然農園の畑（村本典之撮影）

可愛そうに・・・一気に皆で間引きして、草取りし、ゆったりと成長できるようにしてあげました。

それからと言うものは、すくすくと育ち、しっかりと巻いてきて、感謝デーには、一杯出荷できそうです。ちょっと、愛情がたりなかったかな～～？でも、結果的には過保護よりも良かったみたい。ところで、夏白菜っておいしいのかしら？

なんと、9月18日付北海道新聞1面に掲載頂きました！！



感謝デーには間に合いそうなミニ白菜。

青菜類のオンパレード

8月10日ころから9月10日頃までに、順番に播いた青菜類が今、収穫たけなわです。雨のなかった春先から夏場に比べ、青菜を育てるには理想的な雨が定期的に降ってくれました。そのお蔭で、きれいな青菜がいっぱい出来ました。

小松菜、ルッコラ、水菜、チンゲンサイ、春菊、陸のり、・・・カブや赤カブ、大根、味辛大根の間引き菜などです。ほうれん草は1番目が終わって2番目の間が少し空きましたが、もう少しで採れ始めます。



青菜がとれとれです！！写真は小松菜。



きれいな赤のグラデーション。



かぶもきれいにできています。

根菜類も採れ始めました

早くに植えたカブや味辛大根も採れ始め、ラディッシュは、1番目が終わって、2番目に植えたキレイなラディッシュが採れ始めました。辛味が少なく、生でいくらかでも食べられる人気のラディッシュです。大量に植えたのでどんどん出荷していく予定です。

カブは、3段階にわたって植えたので、これから、長期に渡って、切らすことなく出荷出来る予定です。

キャベツ、レタス系も出荷

今、出荷中のキャベツは、キレイに作れましたが大量に無く、毎日、早くに無くなってしまいます。サニーレタスは、今期終了で、レタスと美味タスの出荷中です。キャベツ、レタス系は需要が多いのですが、苗作りと定植の水管理が大変なのです。さらに、成長期が暑い時期なので、青菜や果菜類に優先的に水を回すので、よほど、お天気に恵まれないと、育ってくれません。キャベツは乾くと、栄養失調になり虫が寄ってくるので、乾燥は怖いのです。

それでも、ダメもとで植えたキャベツが今取れている奇蹟のキャベツです。



こちらはハウスのレタス。

偶然できた夏場のキャベツ

定植後、夏草がびっしり生い茂りキャベツが見えなくなるほど背丈が伸びて来ました。キャベツももうすぐ巻き始めるほど大きくなって来ました。もう草を取って、追肥して、大量の水分（雨）と、太陽に当ててあげないと、ろくなキャベツが出来ません。キャベツの葉っぱから緑が抜けてきました。栄養とエネルギーが足りないのです。でも、いっこうに雨は降らず、今、草を取ったら、キャベツが干からびてしまいます。

肥料をあげても土がカラカラで、効きません。草をとってしっかり光合成させてあげないと、巻くエネルギーが足りません。キャベツが巻くときは、水分と肥料と太陽の3拍子揃わないとうまくいきません。そして、味もよくなりません。

キャベツに限らず、すべての野菜が水分不足も限界かなと思い始めて4～5日ほどして、やっと雨が降りました。スグに草刈機でキャベツの条間の草を刈り、追肥してあげて次の雨を待ちました。それから、程よく、初秋らしく^{かんげつ}間歇的に雨が降ってくれました。

夏場草を取らなかった事と、ギリギリで雨が降ってくれた事、天意と人為の合作です。



奇蹟のキャベツ・・・？（写真は定植間もない頃）



うまく生育してくれたキャベツたち。
自然と人の手の絶妙なタイミング
の賜物でした。



枝豆もおいしくなってきます。

とっても美味しい穂紫蘇のてんぷら

穂紫蘇^{しそ}をしごいて、葉っぱと一緒にてんぷらにすると、本当に美味しくいくらでも食べられてしまいます。味辛大根のおろしとともにお召し上がり下さい。朝夕の寒さで、葉っぱが赤茶けて来ましたが、もうしばらくは美味しく戴けると思います。紫蘇みそや鉄火味噌にしても、長く食べられます。アルファリーノレン酸系の数少ない野菜です。

枝豆はこれからが最盛期

『味太郎』や『黒豆』の枝豆が終わり、今は『雪音^{ゆきね}』になりました。中早生の『味太郎』は成長期の葉っぱをシカに食べられてしまったので、実が直射日光にさらされて、黄色くなってしまい、



この穴はいったい…？



答えは、にんにくの種まき中でした！

見た目が悪かったのですが、黒豆より美味しかったようです。これから取れる『雪音』は、大量に作っていますので、長期的に出荷の予定です。寒さで味も深くなり、まさに枝豆の最盛期に入ります。実りの秋をお楽しみ下さい。

カラーピーマン類も最盛期

ピメントやパプリカ、ブスタゴールドピーマンなど次々に出来て来ました。

パプリカ以外は色んな色を組み合わせ、カラーピーミックスで販売しています。赤、オレンジ、黄、レモン色、紫、色々あってお料理を楽しく彩って下さいね。ラディッシュ(カラフルファイブ)も色とりどりで、サラダも楽しくなります。



ブスタゴールド

今、一番美味しいハウスのトマト、ミニトマト

朝夕の寒暖の差がトマト類を美味しくしてくれています。一番美味しくなった頃には、寒さで、トマトの成長と色付きが遅くなるので、収量はガタッと落ちて、少ししか出荷できないので、あっと言うまに売り切れてしまいます。

予約で大量に注文するのはお控え下さいね。店頭に出すものが無くなってしまうからです。



今が一番おいしいミニトマト。

最後に、まほろば30周年記念行事へのお誘い

10月13日に午後12時から夕方6時まで、ポルト(札幌市中央区南1条西22丁目1番1号)で、開催いたします。小泉武夫先生の講演や、まほろば合唱団のコーラス、映画、パネルトーク、豪華景品が多数当たる抽選会など、多彩な催しを企画しております。

皆様、お誘いあわせの上、是非ご参加くださいませ。

こんな大きなイベントは初めての経験なので、実行委員会を作って定期的に会合したり、ポルトの下見や打ち合わせに行ったり、皆それぞれの能力を生かして真剣に取り組んでくれています。島田編集長

は、感謝デーとも重なってやる事が多く、家も遠いので、今日(10月2日)から、寝袋を持って来て、まほろばの2階に泊りがけで仕事をしようです。

主人と私は、パネルトークの司会を受け持つ事になり、いかにして成功させるかなど日々二人で頭を悩ませています。

それでは、皆様のお越しをお待ちしております。



ホールの最終下見で打ち合わせ。