

まほろば

2015 - 4 月号

自然農園だより

宮下 洋子
Hiroko Miyashita

赤キャベツが、かわいらしく芽を出してくれています！

青菜類の成長が始まりました

暖かい日が続いています。発芽はしたものの、いつまで経ってもなかなか大きくならなかった青菜類が、この暖かさで目に見えて成長して来ました。今回の感謝デーには間に合いませんでしたが、4月の中ごろから、少しずつ出荷出来るのではないかと思います。

トマトや、ピーマンなどの果菜類の苗づくりも、



青菜も順調。もう少しで出荷できそう。

例年に比して順調で、スタッフの頑張りと、暖かい天候に後押しされて、このまま行ってくればいいなと祈っています。

主人からのオーダー

主人に、一昨年からミニトマトの＜アイコ＞の栽培を頼まれていましたが、アイコは、日照時間の短

いまほろば農園のハウスでは、なかなか着色しづらく味が出にくいので、作るのを止めていました。

それでも、どうしても作るようにとのお達しなので、今年は色々工夫して、もう一回挑戦してみました。ハウスと露地と両方で作ってみようかなと思っています。福田君も主人と顔を合わせる度に、＜アイコ、アイコ＞と言われるので、



今年は再度アイコに挑戦します。

もうこれは作るしかありません。

店長からのオーダー

店長の方からは、パセリのオーダーがありました。店長いわく、「売れないものを作らないで、売れるものを作って下さい」

ごもつともです。反論のしようがありません。パセリは栄養価も高いし、露地のパセリは香りもいいし、確かによく売れる作物です。でも、細かいので、苗づくりや管理、収穫に手間がかかり、どうしても管理が行き届かなくなってしまいます。

でも、自然に種が落下して自生したパセリの種は採取して継続しているので、今年は、苗づくりも管理も、もう少し頑張ってみる事にしました。



手のかかるパセリ（写真は2008年のもの）

乾燥が嫌いで、水はけがよくないと病気になり易いパセリは、少しずつ回数多く水やりしなくてはいけないので、管理がとても大変になります。

その上、山ぎわは、まだまだ粘土質が強いので、少し高畝にしてもどうしても水はけが悪くなり易く、あまり、パセリにかまっていると、他の野菜に手が回らなくなるので、いつの間にか放任栽培になってしまうのです。

難しいパセリの栽培

パセリは、余り日当たりが良いと、アクが強く、まずくなるので、半日日陰のところが良品が生産できます。ところが、まほろば農園で、半日日陰の所は、スプリンクラーや灌水チューブが届きにくい上の方の山ぎわにあるのです。

クマも怖い!!

その上、半日日陰の好きなパセリや大葉の所は、第1農場で、三角山の登山道の登りかけの所にあり、クマが出没して危険区域になり、毎年、進入禁止のロープが張られる所なのです。

パセリや大葉の収穫は、細かくて、男の人たちには大変なので、出来るだけ年寄り仕事だと思って、私がやっていたのですが、



サラダあかりホウレンソウ

朝早く（6時頃から）、誰もいない所で収穫するのはさすがに不気味で、去年はやめてしまいました。

パセリや大葉は日が昇らない内に、朝露を含んでいる内に収穫しないと、スグにしんなりしてしまうし、クマもまだ人が来ないと思って、自由に歩き回っている所に、いきなり人が現れたら興奮するかも知れないと思うと、ちょっと嫌な気分です。（クマツタナー）←これは主人が付け加えた親父ギャグです。

怖いのはクマよりも雰囲気？

私は例年、主として第4・第5農場だけを、朝早くには、一人で収穫していて、本当はそっちの方が実際にクマが出没していて、被害も出ているのです。でも、日当たりの良い場所なので、朝早くても、太陽が昇って

なくても、陰鬱な感じが無いのです。わたし的には、不思議と恐怖感が無く、「出たら出た時の事」、と覚えてしまうし、大体クマの事など忘れて、収穫に没頭しています。

一方、第1農場の方は、クマの足跡だけだし、他の従業員も、近くで収穫しているのですが、何か雰囲気苦手なのです。恐怖感というのは、“場”の雰囲気が作り出す陰鬱な感じが大きいようです（気が付いてみたら自分の事ばかり書いて……）

去年は野生児の福田君が収穫

パセリと大葉の収穫を、私からバトンタッチしてくれたのは、野生児の福田君で、本当に彼は怖いもの知らずです。「止めなさい」と言っても「なんも」という人で、<<クマ出沒注意>>と、進入禁止のロープが張られ厳戒体制にある時も、パセリ

や大葉のみならず、山の中をキノコを探して歩く人で、私の言うことも聞いてくれない人なのです。今年はパセリと大葉は、福田君と一緒に収穫しようかなと思っています。

そういう訳で、今年は、大葉とパセリを一生懸命作ります（去年は、大葉も手抜きでした）



クマも逃げ出す？福田くん。頼りになります！

目に見えない生氣（精氣）＝エネルギーを食べる

でも、彼の取ってくるく天然きのこ>ときたら、特にたもぎ茸は、栽培物とは天地の違いで、その味と香りは絶品で、ダシが要らないほど濃厚です。いいえ、月並みな表現ではとても語れません。あえて言うなら、森の妖精がふんわりと降りてきたような霊的なエネルギーを感じさせてくれます。福田君が、店にも出荷して

いるので、食べられた方もあるかと思います。

でも、最後に店で売れ残った乾燥気味のたもぎ茸を食べたら、生氣（精氣）が抜けてつまらない味でした。きっとあの美味しさは、栄養学的、物質的な味ではなく、目に見えない生氣（精氣）＝エネルギーなのですね。

山の神に愛されて、クマも一目？

旭川の北の方の大自然の山の中を、幼い頃から父親に連れられて、山菜やキノコや竹の子を習い性になるまで採り歩いた福田君は、山の神にも愛されて、クマも一目置いているのかも知れません。

シーズンになるとキノコ採りの人がいっぱい来るけれど、がっかりして帰る人が多いようです。

でも、福田君は短時間で、(朝、6時以前の仕事が始まる前とか、昼休み時間とか)まほろばに出荷するほど採って来たりするのです。

4 月の中ごろから出荷予定の野菜たち

は、小松菜、水菜、ルッコラ、ラディッシュ、法連草、春菊、です。

絹サヤ、スナック、サニーレタス等も、ハウスに植えていますが、豆類やレタス系は成長が青菜類より遅いので、出荷は少し遅れると思います。

それでは今年もよろしくお願い致します。

フェイスブック始められるかしら？

今、店では、編集アシスタントの工藤さんが中心になって、フェイスブックを運営していますが、農園でもやった方がいいのではないかと役員会で決定してしまいました。

それで、一昨日からスマートフォンを持たされたのですが、使い方を覚えるだけで一苦労です。

写真も、ほとんど自分で撮ったことが無いし、・・・
どうなる事やら・・・でも、
農園の生き生きとした野菜



ハウスの中で生育中の水菜と小松菜



きぬさや

たちを、リアルタイムでお客様に見て戴きたいというのは、私の中でもずっとあるので、頑張ります。出来るようになったら時々見てやって下さいね。

農園日より4月号を書き始める頃に、スマートフォンが来たので、その操作に頭を悩ませてばかりで、お便りが短くなってしまいました。

ボランティアさん募集

4月の終わりごろから5月、6月にかけて、農園はとても忙しくなれます。

青菜類を始めとして、豆類、果菜類、キャベツ、レタス類、等々、春夏野菜を一気に露地に植えなければならぬからです。今年は早く雪が融けそうだし、苗類の生長も良いので、爆発的に忙しくなりそうです。

そんな時、農園では例年、1～2人ほどの臨時アルバイトさんをお願いしているのですが、大勢雇うほど経済力がないので、ボランティアさんの存在はとても助かっています。

という訳で、今年も応募して下さいの方があれば大歓迎です。短時間でも、ご都合の良い日、ご都合の良い時間で結構です。ご連絡は西野本店事務局まで。



畑も急に雪解けが進んできました。(まだこれくらい残っていますが…)