

ようこそ畑へ

2011年8月8日(月)・11日(木)

【寛記】

ここ数日暑い日が続いています。5、6日に期待していた、にわか雨も豊滝には降らず、畑が渇き気味です。天候に不満を言っても仕方ないことですが、少し雨が欲しいところです。あまり雨が降らないようだ、きゅうりやズッキーニには水をあげなければいけないかもしれません。空と野菜に相談してみようと思っています。

会員の方から興味深い話を聞きました。

その方は、今年の夏に野菜セットに入っていたナスを食べないで取っておき、種を採ろうと考えたそうです。

伊達家でも毎年、ナスの種を採っています。種採り用のナスを決めて、通常食べる大きさでは収穫せず、秋までならせておくと20センチぐらいの完熟ナスになります。霜が降りる頃収穫して、11月から12月に種を取り出して保管します。毎年繰り返す作業で、この手順が僕の「常識」になっています。この常識からすると、通常食べる大きさではまだまだ未熟で種を採るのは難しいと考えられます。

しかし、その方は、12月末まで取っておいたナスを開いてみると種が採れたので、今年、それをペットボトルプランターにまいてみると見事に発芽したそうで、元気に育つ苗を見せてくださいました。

自然栽培の野菜は腐らずに、枯れていくと言われます。自然のエネルギーを受けて育った野菜には腐敗菌ではなく、発酵菌が働くので腐敗せずに枯れるのではないかとされています。

伊達家のナスが12月まで腐らずに枯れていったということを知り、嬉しく思いました。

未熟なナスが腐らずに、小さな果肉に蓄えたエネルギーを種に送ったのでしょうか。ナスの生命力に驚くとともに、常識を打ち破って種を採ろうと考えた、その方の発想力の豊かさに感銘を受け、僕自身の励みにしていこうと思いました。

【ズッキーニ】自家採種

毎年、きゅうりで作るわさび漬けをズッキーニで作ってみたところおいしかったので紹介します。きゅうりの感覚で単純にななめ切りすると一片が巨大になるので、一口サイズに切るといいと思います。

(分量)ズッキーニ 1kg (3~4本)

塩 25g、砂糖 100g、粉わさび 6g

全てをジッパーつきの袋に入れて常温で一晩おき、翌日冷蔵庫へ入れて、味がしみたら食べます。

【さやいんげん】自家採種

昨年より少し遅れましたが、採れ始めました。

ニンニク(小さめ1片)をみじん切りにしてゴマ油(大さじ1杯強)と塩(小さじ1/4弱)を加えて、ゆでて食べやすい大きさに切ったさやいんげん(100g)に和えて食べます。

シンプルに茹でてマヨネーズをつけてもおいしいです。

【ピーマン】自家採種

少し採れ始めました。香りがとてもよいです。まだ収穫量が少ないので、順次お届けしていきます。