

# ようこそ畑へ

2011年8月22日(月)・25日(木)

## 【寛記】

先週、一部の方にトマトをお届けしました。先週、お届け出来なかった方にも、順次お届けしていく予定です。

このトマトは「世界一」という古くからある品種で、戦前・戦後に盛んに作られていた固定種（在来種）ですが、今ではほとんど作られていないものです。最近主流の交配種トマトと比べると、甘さ控え目で酸味もあると思いますが、昔懐かしいトマトらしい味だと言われているものです。農業研修に入る前の2002年から毎年種採りを繰り返してきています。

トマトは、僕達がまだうまく作りこなせていない野菜のひとつで、昨年までは「尻腐れ」と言って、トマトのお尻の部分が黒く腐ってしまうものが多く、野菜セットに入れることがあまりできませんでした。

畝を高くしたり、ハウスの脇に溝を掘ったり、水やりを増やしたり、こまめにお世話をして、今年は尻腐れはかなり減り、完熟するのを楽しみにしていたのですが、完熟目前に「裂果（れっか）」というトマトが割れてしまう現象が起こってしまいました。調べてみると、急激な温度変化や土の水分の変化が原因のようです。8月上旬の高温やお盆前後の大雨などに僕達の対応が追い付いていなかったのかもしれない。

元々水田だった伊達家の畑で、乾燥を好むトマトを作るには、それ相応の対策が必要だと言われています。今はハウスの片側だけに掘ってある溝をハウスの周囲にめぐらせたり、ハウス内部の水はけを良くしたり、いろいろと工夫して、トマトを作りこなせるようになりたいと思います。

せっかく完熟目前まで来たトマトです。できれば、みなさんにも味わっていただきたいと思い、野菜セットに入れることにしました。

配達当日に収穫したもので、割れた部分が傷んでいないものを選んでお届けします。上のほうの青い部分は味が乗っていないと思うので、生で食べる場合は取り除いた上で、できるだけ早めに食べてください。もし、中が傷んでいた場合は、お手数ですがすぐに御連

絡ください。

このような状況ですので、価格は当初予定していた金額より低く設定させていただきます。お気づきの点、ご感想、ご意見などがあれば、遠慮なく教えてください。どうぞよろしくお願いいたします。

---

## 【ズッキーニ】自家採種

以前、ズッキーニのフライを紹介しました。そのフライをどんぶりしました。

《ズッキーニフライ入り親子丼・3人分》

- ① 1cmの厚さに縦切りにしたズッキーニを小麦粉、卵、パン粉をつけて、揚げる。
- ② だし汁 180cc、醤油大さじ4、砂糖大さじ2、酒大さじ1を煮立て、切った鶏肉を入れて、薄切りにした玉ねぎ3個を加える(煮すぎないように)。
- ③ ①を1cm幅に切り、②に加え、溶いた卵3個を加えて、軽く火を通します。
- ④ ご飯にのせて、いただきます(鶏肉がなくても、美味しいです)。

《ズッキーニフライ甘辛煮丼・4人分》

- ① 1cmの厚さに縦切りにしたズッキーニを小麦粉、卵、パン粉をつけて、揚げる。
- ② 醤油 1/4 カップ、ウスターソース 1/2 カップ、酒大さじ2、みりん 1/4、砂糖大さじ2をあわせて煮立てた中に、食べやすい大きさに切ったズッキーニを入れて軽く煮る。
- ③ ご飯の上に千切りキャベツをのせ、②のズッキーニフライをタレと一緒にのせる。