

# ようこそ畑へ

2011年9月26日(月)・29日(木)

## 【寛記】

先週は結構寒い日が続き、今シーズン初めて薪ストーブに火を入れました。5度目の薪ストーブシーズンになります。

本当は夏の間済ませておきたかったストーブや煙突の掃除に半日かけて、23日の夕方、ようやく火を入れることができました。

それまで数日、ポータブルの灯油ストーブを焚いていたのですが、やはり暖かさの質が違って、薪ストーブは身体の芯から暖まるような感じです。次男は「身体を包んでくれるような暖かさだね。」と喜んでいました。

今住んでいる借家は、築60年以上の古い農家で、断熱材が入っていないので、冬はすごく寒いのですが、この薪ストーブのおかげで、毎冬、茶の間だけは暖かく過ごせています。

以前使っていた石油ストーブはボタンを押せばすぐに暖を取ることができますが、薪ストーブは、薪の確保、煙突掃除、薪の投入量の調節など結構手間はかかりますが、薪ストーブの暖かさは身体にとって自然な感じがして、気に入っています。

色々なものが便利に、手軽になっている中で、薪ストーブを使うことは、この便利な暮らしを見つめ直すきっかけの一つにもなりましたし、少し大げさに言うと、自然とのつながりを感じます。本格的な薪ストーブシーズンも間近、薪ストーブを楽しみながら、寒い冬を乗り切っていこうと思います。

## 【お知らせ】

「アルバイト北海道」(アルキタ)の「産地直創」の記事は、アルキタ Navi というサイトでも見るすることができます。「アルキタ スッキリ」で検索してみてください。

また、ビストロヒロさんのブログに、先日、シェフの名取さん御夫妻が畑を訪ねて下さった時の様子が記されています。ごぼうやブロッコリーなどの野菜の花の写真が載っていますので、ぜひご覧ください。「ビストロヒロ 札幌」で検索してみてください。

---

## 【枝豆】（大豆）自家採種

今週は大豆の枝豆をお届けします。僕は茹でてすぐよりも、冷めてからの方がおいしいように感じています。

伊達家での試食の段階では、先週お届けした黒豆の枝豆と同様、体長5ミリ程度の虫（おそらくマメシンクイムシです。）がいました。さやの外見からは分からず取り除くことができないので、食べる時に、豆をさやから一度手に出して、確認してから食べてください。します。

## 【白菜】

今年は、少し早めに種まきをしたので、早く収穫が始まり、長く楽しめそうです。昨年好評だった伊達家の定番の鍋「スタミナうどんすき」を紹介します。

- 豚もも肉（200g）、豚バラ肉（100g）は、刻みにんにく、刻みしょうが各1かけ、ごま油・酒・しょうゆ各大さじ1で下味をつけておきます。
- ごぼうはささがきにして、水にさらしておきます。
- 野菜は、ごぼう、にんじん、白菜、玉ねぎをお好みで。
- きのこと（しめじ、えのきなど）も入れます。
- だし汁を煮たて、肉、野菜、きのこを入れて煮込み、みそで味をつけて、最後にうどん（またはラーメン）を入れて、軽く煮込みます。