

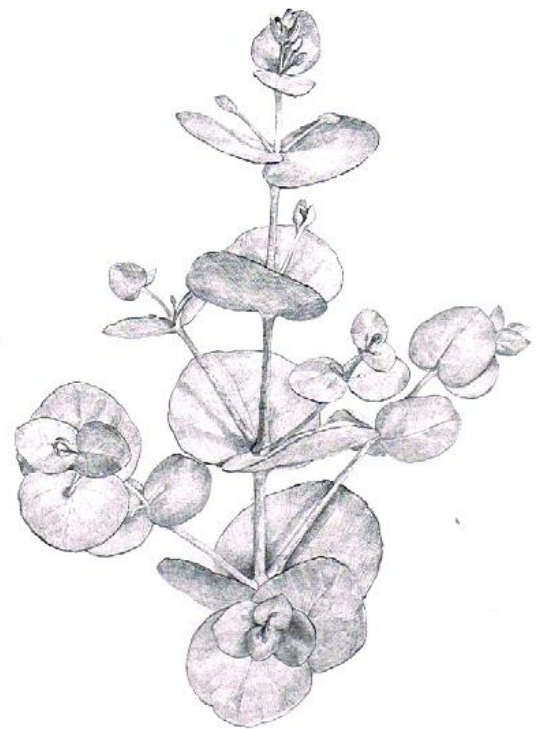
梅は咲いたか、桜も来たか

紅梅も咲き始め、どこかでは白梅も咲いたと聞きます。暖冬のワシントンで桜が、というニュースも流れてきました。人間の乱調は、思わぬ形で人間に返されます。世界を写すことしかできない人間ではあるけれど、このうえ調べを度外視した、デフォルメに飢え、依存を深めて、どこへ向かうのでしょうか。何とか人間社会の外へと、感覚と心を開き、呪縛を抜け出したいものです。(晃)

年の瀬が近づきました。今年も「野の扉」の野菜にお付き合いいただき、本当にありがとうございました。みなさまには、2015年はどんな年でしたか？

私たちは、4月までは、寄居町町議選に先輩が立候補、ということで、選挙応援活動にずいぶん力を入れました。そのあとは、毎年夫が越せるのだろうかと思う、草管理に追われる夏に向かいます。頂上付近で、二人目の孫に恵まれ、ときどき子守りをし、秋はイノシシ対策に時間をとられました。12月を前にして、今度は私がやりきれんのだろうかと思う、漬物の季節に。タクアン、高菜、赤カブ、白菜と、合わせれば300キロくらい漬けていくのです。今年はほぼ終盤となりましたが、いつまでできるかなあ、と、同業同世代の隣人と話しています。

今年は、6月より野菜セットの価格を上げさせていただきました。ご負担をおかけしますが、皆さまのおかげで、何とか、「野の扉」も年を越せそうです。



料理メモ～牛大根

	(4人分)
牛バラ肉 (かたまり)	400g
<下味>	
しょうゆ	大さじ 1
コショウ	少々
大根	500g
ニンニク	2～3片
赤唐辛子	3本
水	4杯
酒	1杯
砂糖	大さじ 6
しょうゆ	大さじ 3

東京新聞日曜版12月6日の土井善晴さんのレシピです。

大根は、皮つきで乱切りに。下味をつけた一口大の牛バラ肉とニンニク・唐辛子と一緒に、落し蓋をして弱火で水と酒で10分ほど煮て、砂糖を入れて10分煮て、しょうゆを大さじ2加えて煮汁が3分の1くらいになるまで20分ほど煮ます。大根が軟らかくなっていたら、残りのしょうゆを入れて強火にして、煮汁がほとんどなくなるくらいまで煮ます。作り方や材料はお好みで変化させて、おいしくなった冬大根をたっぷり召し上がってください。

さし絵は、1年前に娘が九州の勤務地で描いたもの。ユーカリです。
(12月16日 泰子)

