

豪雪より、一か月あまり

靴下の重ね履きと長靴から、軽快?な地下足袋へ、移行中です。野菜たちの衣も、着替え中。

あっという間の、一か月でした。先週末、半月遅れで、温床を踏み込み、温度が上がってきたので、昨日やっと、ナスやトマト、ピーマン、キュウリ、など、懐かしい夏野菜たちのたねを蒔いて、苗箱を載せました。さつま芋も、中に伏せこんで、と、すでにギュウギュウ満員状態。トウモロコシも、カボチャも、枝豆も、と、はやる気持ちを抑えつつ、そろりそろりと、夏に向かって前に踏み出しました。

パイプハウスの物置がいくつかつぶれたのですが、今パイプが品薄で入手できないので、トラクターなどを収納するために単管パイプの物置を作っています。写真は、骨組みの状態ですが、屋根まで張れました。10年くらい前に作って、今回ちょっと屋根が落ち込んでしまったもう一つの単管物置も手直して、機械や資材を何とか収納するつもりです。左奥には、つぶれた部分が切り離されて、半分以下の大きさになった、物置ハウスが見えます。



昨夜、男衾地区でも、寄居町やJAIによる説明会が開かれました。うちのような、農業生産用の物置ハウスなどの被害にも、支援対策があることがわかりました。押しつぶされてゆがんでしまった栽培ハウスについても、今年度中なら、再建の費用に助成が出るようです。今は中に野菜があるし、農繁期に差し掛かかると、撤去作業もままならなくなるので、夏が終わってから取り掛かろうと思っていました。朗報であります。

宅配便送料について

2月に、現在利用している、「クロネコヤマト」のヤマト運輸より、4月からの利用料の大幅値上げの通告がありました。近隣の仲間との情報交換、他業者の検討などを行った末に、野の扉としては、5月より、「ゆうパック」に変更しようと考えています。これだと、お客様の送料負担の増加は、100円(関西圏は200円くらい)くらいで、収まると思います。現在、詳細な見積もりを請求中です。4月いっぱい、クロネコヤマトでクール便を使わずに送付して、送料はこれまで通りにしようと思います。宅配便ご利用のお客さまには、近々詳細を別途お知らせしますので、ご検討いただくよう、お願いいたします。(3月19日 泰子)

<料理メモ> ベジブロス

お客様のフリーライター八田尚子さんに教えてもらいました。野菜の皮や端きれを使ってとる、「だし」のことです。提唱者の「タカコ・ナカムラ」さんによると、第七の栄養素といわれるフィトケミカルがたっぷりの、野菜をまるごといただく、和洋中に使える「ホール・フード」の調味料、ということです。私は、みそ汁に、煮干しだしに加えて使っています。

- ・作り方~両手にいっぱいくらいの野菜くずを、1300cc位の水を入れた鍋に入れて、20~30分弱火でコトコト煮る。火にかける前に、ちょこっと日本酒を加える。アクはとらない。ざっとザルで濾す。
- ・八田さんより~直径 20センチくらいのザルを冷蔵庫に置いて、野菜くずをストックする。入れる野菜によって味が変わるのがおもしろい。セロリの筋、トマトのへた、玉ねぎの根などいい味が出る。アブラナ科野菜(特にキャベツの芯など)が多いと独特の硫黄臭が出る。(詳しくは、「タカコ・ナカムラ」でネット検索してください)

