

### とりあえず、ひと雨

5月の干天はよくあることです。夏の果菜(ナスやピーマン、キュウリなど)の定植に苦労したことは、過去に幾度かありました。ただ、今年の渴きは特別で、山々の緑が深まるにつれ、竹林は黄変して、ほとんど枯れているところもあります。雨後の竹の子なんて、どこの話?って感じです。これから始まる、近在の稲の苗代作りのための水は、確保できたでしょうか?

畑の野菜たちは一息ついた感じです。次の一雨が早々にやってきて、ダメージから回復できる時間を与えてほしいと思います。(晃)

### とりあえず、発足

1か月ほど、強風ばかり吹いていたような気がします。先日も、大きく育って、被覆資材をはがしたばかりのカボチャが数本、大風で土際からねじ切られてしまいました。気温の上下も相変わらず激しいですし、野菜たちの生育も滞ったり爆発したり。でも、やっと少し、バラエティがでてきたでしょうか。

気の抜けない畑仕事のだ真ん中に、とりあえず発足したのは、「いやだね! TPP 寄居町連絡会」です。いろいろな立場から、TPPIについての情報を集めて共有していけたらいいなあと、思っています。TPPIは、農業だけでなく、すべての人々の未来に関わる、超ど級の問題だと思っています。会員募集中です。

### へんな、ふえんねる

フェンネル、という野菜を作ってみました。葉っぱや種は、ハーブとして知られていますが、太った茎の根元を料理に使います。  
★ソテー～縦に半分に切って、柔らかくゆでて(圧力鍋なら、おもりが動いてから5～7分蒸らす)、オリーブオイルで焼いて、塩で味付け。

★油味噌～薄くスライスして、ごま油で炒めて、酒と味噌で炒りつける。好みでオイスターソースを。常備菜になるし、よい酒のつまみにもなります。

薄くスライスして、サラダにしたり、グラタンにしてもよいです。葉っぱや固い茎は、魚料理の香り付けに使えます。

(5月13日 泰子)

