

仕事は進んでいるのか、いないのか

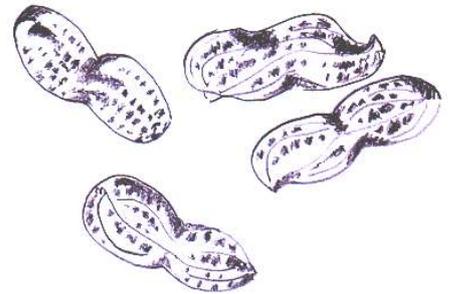
人手が増えたこともあり、すでにサツマイモ掘り上げと、大豆の刈取りが終わっています。モミガラ燻炭も、すでに2回。畑もずいぶんきれいになっています。落花生の袋詰めも終わったし。玉ねぎ定植にも着手。小麦の種の温湯消毒も済んで、播種の準備もできました。例年より、進んでいる仕事も多いのですが・・・

しかしながら、雪害を受けた栽培ハウスの再建は、いまだ果たせず。倉庫・鶏舎も含めて、大小5つのハウスと鶏舎一棟ダメにした中で、一つだけ公的支援の対象になりそうなハウスなのですが、業者が忙しくて建設を頼むことができなくなったし、肝心の材料がなかなか入手できない。ということで、ハウスの間口を入手しやすいサイズに変更して、業者に再注文しています。とにかく、どうしてもハウスを自力で早く建てなければ、この冬から春にかけての野菜がたりなくなりますので、まさに背水の陣、であります。

炒り落花生はいかがですか

品種は、「豆自体が昔懐かしいコクと甘みに富んでいる」といわれる「千葉半立」。毎年、自家採種して作り続けています。殻がしっかりした完熟落花生を、洗ってカラカラに乾かしてから、業者に焙煎してもらって、うちで袋詰めしています。

150g入り 320円で、ご希望の方に販売します。数に限りがありますので、早めにお声をかけてください。



イノ・シカ・鳥 (チョウ)

年が明けると、ヒヨドリなんていう、鳥も、悪さをしますが、一本横線のぬけた、鳥(カラス)が、とんでもなく悪い、晩秋の野の扉です。先週お伝えした、「前代未聞」の里芋の地上部への攻撃は、味をしめた？カラスたちによって激化しています。そのうえ、植えたばかりの玉ねぎ苗を引っこ抜いたり、ちぎったりもし出しました。この畑の北側には大きな建物があって、その広い屋上がかラスの集合場所になっていて、畑の隅に立つ渋柿の大木の実も熟してきているし、と、格好のエサ場になってしまったようです。

すでに、芋はおおかた太っていますので、茎を切り、越冬準備で上から保温資材をかければ、この攻撃もかわせるわけですが、来年以降を考えると憂鬱になります。

<料理メモ> 先週のNHKの「ためしてガッテン」が、カリフラワーを取り上げていたのですが、放映は見なかったもので、HPで内容を確認してみました。「ゆでたブロッコリーよりも生のカリフラワーのほうが、ビタミンCが多く含まれている」ので、「生」で食べることを推奨していました。つぼみの方を薄切りにして、サラダに混ぜたり、たれをまぶしたり、麺類のトッピングにしたら、とか、茎や葉っぱは、刻んでかき揚げに、とかに、と。

私は、普通に茹でたり炒めたのが好きです。ブロッコリーは3月まで取れますが、カリフラワーは寒さで傷むので、年内の出荷になります。短い旬をおいしく味わってください。(11月10日 泰子)

