まほろば自然農園だより

2018-5月号

宮下　洋子
Hiroko Miyashita

まほろば農園仁木農場のサンセット

そろそろ終了、ハウス野菜

　トマトを定植するまでの間と思って植えた青菜類も、そろそろ終了です。
感謝デーのうちに全部収穫して、急いでトマトの苗床を作ります。
　今年こそは、これぞ、まほろばトマトと言うのを作りたいのですが、いかが相成りますか、お楽しみにして下さい。今年の苗作りの去年と違うところは、モミガラ堆肥を使って作っています。畑の土にモミガラ堆肥とバーミキュライト、ピートモス、活性炭、炭、多種類の天然系ミネラル、エリクサー発酵液、まほろばオリジナル醤油『新醤』の醤油カス等々、主人が凝りに凝って、作物ごとにふさわしい育苗用土を０－１テストで作ってくれています。これで美味しくなかったらどうしよう！！という感じで、主人は責任重大です。
　色々手違いもあり、大分未熟なモミガラ堆肥も入ったりして、部分的には失敗もあるのですが、おおむね良好に進展しています。（その理論や背景を主人が今月の小冊子「MOTHER TREE」に書きました。ご覧ください。）

ふきのとう

美味しい今年の「越冬菜花」

今年は素晴らしい越冬菜花が出来ました。白菜菜花は少ししかなかったのですが、去年、大株で残した越冬小松菜がグングン伸びて豊作で、低価格でお客様にサービス出来るのは、本当にうれしいことです。ハウスの小松菜も甘くておいしかったのですが、北海道の厳しい冬を越冬した野菜には、何か山菜のような強靭な生命力と香りがあって、やはり、ハウスの小松菜は及びません。その菜花もそろそろ終わりです。

今年はイチゴが食べられるかも？

去年植えたイチゴ『ケンタロウ』が雪の下から出てきました。元気そうです。ハウスのイチゴも美味しいけれど、露地のイチゴは、また格別です。以前に小別沢で作ったことがあるのですが、カラスやイタチに荒らされて止めてしまいました。仁木の農場は、あまり動物の食害がなさそうなので植えてみました。ところが、ご近所さんが来られて、ここら辺は、イチゴはカラスばかりでなく、アライグマの被害を受けるのだそうです。ハウスにも入って来るそうなので、露地は無防備もいい所です。「今年はイチゴが食べられるかも？」と？マークをつけたのはその為です。どうにか対策を講じなくては……。

お客様が喜んで下さるお顔が見たいので…。

芸術的な絹さやアーチ

どうでしょう、このきれいに建てられたアーチ！完璧に美しく出来ました。池田さんが一人で建てました。一人で建てたのは初めてだそうです。思わず芸術作品だと褒めてあげました。右と左のマルチの色が違うのも素敵ではありませんか？左側の黒マルチは池田さんがやって、右側のグリーンマルチは息子がやりました。たまたま同じ色のマルチがなかったし、急いでいたし、どっちの作物が良く育つか、実験的な意味もあって、カラフルになりました。

つむじ風の襲来

ところがです、池田さんと私しかいない時に、とんでもない大風が吹いて、マルチが壊滅的なほどに剥がれてしまいました。右側から風が吹いてきて、必死で直そうとしても、風にあおられて、力及びません。直りきらないうちに、今度は反対側から吹いてきて左側も剥がれてし

まって、もう、絶望的でした。しばらく、二人で格闘したのですが、どうにもならないのです。金属の長い直管を５～６本上においてもすぐにはがれてしまいます。これはつむじ風だと判断した私は、「池田さん、これはもう無理だわ、諦めよう」と言ったのですが、池田さんは諦めません。諦めたら、せっかく建てたアーチをもう一回解体して、マルチを張る所からやり直さなければならないからです。思い入れが違うのです。

私も池田さんの諦めない熱意に動かされて、大きな石を持って来て、要所、要所に置いて、とりあえずビニールが飛ばないように抑えて、それから両側を掘りながらビニールを入れ、土をかけて納めて行きました。

結局、出来たのです。「諦めよう」と言った私が恥ずかしくなりました。それでこんな美しいアーチが健在なのです。絹さや、グリンピース、スナックエンドウの苗も定植して、今日に至っています。さて、どんな豆類ができるでしょうか？

ノビル（野生あさつき）の原っぱ

畑の奥に野生浅葱（あさつき）ノビルが自生しています。とにかく無茶苦茶あるのです。ところが石の多い所に生えているので、スコップも立ちづらく、収穫するのも大変で、束ごと引っ張るのです。そうすると球根も穫れますが、切れも多く出ます。雨上がりがチャンスですが、なかなかその雨が降りません。そのあと処理するのも大変で、なかなか大量に出荷出来ないでいます。『宝の持ち腐れ』とはこういう事を言うのでしょうか。でも、根張りの凄さは、もうビックリです。写真をご覧ください。無数に絡み合った根っこは、皆共生しているのです。栽培野菜には無い生命力は、天恵天与のものです。このエネルギーを戴きましょう。野生の生命力は、本当に体に力を与えてくれます。参考に、ノビルの料理法を添付しました。

参考

●ノビルとは…

ノビルはラッキョウやネギ、ニラ、ニンニクの仲間です。

ですから、基本的にこれらの物の食べ方をそのまま適用できます。

ノビルを食べたことが無いという人に説明するならば、野菜のなかで一番近いのはエシャロットではないでしょうか。

●ノビルの下処理の仕方

①バケツや洗面器などに入れて水を張りノビルを漬けておきます。泥を柔らかくして洗いやすくするためです。
②泥を洗い流すとともに根をなるべく根元で切り落とします。この時外の黒い皮が残っていたらそれも取り去ります。
③さらによく洗います。根元に黒く泥が入り込んで残っている部分は歯ブラシを使って洗うと良いです。
④葉の固い部分、枯れている葉を手でちぎって取り去ります。

●食べ方

「ノビルの甘酢漬け＆ピクルス」

らっきょうの甘酢漬けなどの要領で、漬けこんでみてください。

・甘酢漬けの作り方

①漬けるノビルの一割の重さの塩を加え、ひたひたの水を注いで一晩塩漬けにする。
②酢 3 に対して砂糖 1 くらいの割合で作った漬け汁に、塩漬けしたノビルを入れて本漬けする。

・ピクルスの作り方

①酢 5、白ワイン 1、砂糖 1 の割合で作った漬け汁を一度煮立てて、熱いままノビルの入った瓶に注ぐ。
②お好みでローリエと唐辛子を入れる。こちらは下漬けいらずで簡単です。

「葉を刻んで」

ノビルの玉部分をとった残り葉は、ワケギやニラのように使えます。
このままだと日持ちがしなさそうですが、冷凍保存してしまえば問題ありません。水分が少ないので、解凍してもベチャっとしないため使い勝手が良いです。薬味としてはもちろん、餃子に入れるのもおススメ。モツ煮などとも相性が良いです。

「醤油漬けにも」

さらにもうひとつの保存方法として、刻んだノビルの葉と唐辛子を醤油に漬けると、使い道が多くて便利です。
ニンニクの醤油漬けほど匂いは強くないですが、それでも十分な味があります。香りが移った醤油だけでなく、ノビルの葉も楽しめます

チャーハンの具、餃子や鍋の夕レ、冷や奴の薬味などにも良いですし、炒めものに使ってもバッチリです。カツオの刺身にも合いそうです。

池田さんが初めて機械で張ったマルチ

完成間近の倉庫ハウス

カラ松に木酢を塗って、防腐剤にしています。外に見えるのは貯水タンクで、去年掘った井戸からホースで水を入れて置き、中に水道の蛇口と流しを取り付けて、野菜の洗浄に使う予定です。流しから出る排水は、タンクの下に浸透桝（ます）を掘って、そこに流します。

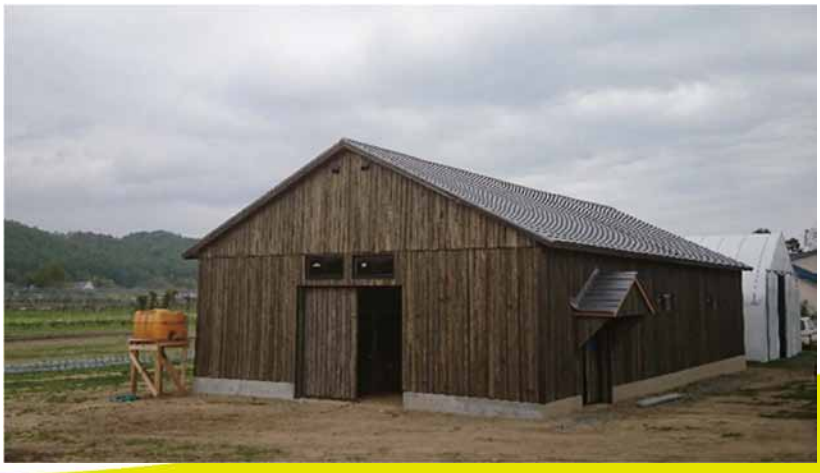
出来上がれば、機械類や資材の物置としてはもちろんの事、作業場、直売場、ムロ、など多用途に便利に使える予定です。

盤渓の我満さんに作って戴きました。ありがたいことです。

まほろば取材班、来園

編集長の島田さんと編集補佐の斎藤君が、忙しい所をかいくぐって取材に来ました。何でも、店内に動画を流すそうです。これから、頻繁に取材に来るということで、チョット緊張しますね。島田さんは、素晴らしい本を出し、斎藤君も隠れた健筆でビックリ。頼もしい限りです。

お知らせしたいこと、一杯あるのですが、毎日疲れ果てて、寝てしまいます。この原稿、追われてやっとの思い、ギリギリで書いています。粗雑で申し訳ありません。



かわいふぁ～む

川合 浩平

皆様、ご無沙汰しております!!!
2018 年宜しくお願い致します!

さて、2018 年もそろそろ 3 分の一が終わりましたが、皆様いかがおすごしでしょうか?
僕は今年もまた、あ～～～～っ、という間に時間は過ぎていきます。
まったく、本当に余裕がない春です。
おかげさまでここ一週間、寒気が止まりません。
2 月中旬からの全力疾走で疲れが出てきてるようですが、気が張ってるせいか熱は出ていません。
去年から予想していた、今年のヤバい感は間違いじゃありませんでした・・笑
では、軽く冬からの作業のおさらいしま～すッ!

○まず育苗用のビニールハウス！！！

2 月中旬に育苗用ビニールハウスにビニールを掛けました。
ハウスを除雪機で除雪するのに 3 日程かかりました。
これでも、今年は雪が少なかったので、まだすんなりと除雪できた方です。
そしておぼえてますか? 2 月末の大雪・・・
あの大雪の日、朝契約している駐車場を除雪し、午前中畑で除雪をして、昼からまた駐車場を除雪し、2 時過ぎに畑に戻ると畑までの道に雪が積もり過ぎて車を入れられなくなりながら畑の除雪をして、7 時過ぎに何とか終わらせて、また駐車場を除雪し、深夜 1 時からまた畑に戻り朝の 6 時まで除雪する・・・
それは本当におぞましい体験でした・・・
もう少し雪が続けば、畑で埋まっていたと思います・・・・・・

○そして苗！

去年からの懸案事項であった、ひとり育苗・・・。
2 月中旬からの一人作業、さらに曇りが多くてハウスの中の温度が上がらない状況を鑑み、このままではヤバいと思い今年はトマト、ナス、ピーマンの育苗は近くの農家さんお願いしました。

それが本当に大正解。

全部やっていたら今頃露地の種まきもこんなに進んでいません。

家から畑が離れていると、種をまいたら常に畑にいて温度管理をしないといけないんです。
その為に育苗以外の仕事が全然進まない。
そして話し相手がいない!
そしてやる事ばかり・・・

・・・人としても本当に危ない所でした・・笑

けど、もちろんその他のキャベツやらレタスやら、色々な育苗はやっていますよ。

ただ、今年の小別沢はシカとネズミが多いです。
ネズミは苗を食べるし、鹿は作物を食べるので、かなりのダメージが出ます。
近くの農家さんも、ネズミとシカの事を口を揃えて言います。
今まで出なかった所にシカが出だした、と。
そしてキタキツネを最近見なくなってきたから、ネズミが増えているのではないか?と。
ちなみにかわいふぁ～むでは、ネズミにはゴソッと苗をやられ、シカには越冬ニンジンをほぼ全部やられました・・・

ネズミが隠したカボチャの種が発芽

残ったニンジンはめちゃウマだったのですが、量が全然なく、瞬間蒸発してしまいました・・・
来年こそは何とか出荷したいものです。

○そして直売所！

冬の間に完成させる予定でしたが、全く進んでいません。
どんな風に作るか、なかなかデザインを決められず時間だけが過ぎていきました。

やばい!!!!

6 月頭には野菜を置けるようにしないとマズイ!
言ってはいますが、小屋の姿は雪降る前から変わっていません・・・。
今年の冬には倉庫にもしたいけれど、倉庫にするなら断熱もしっかりやらないし、余計にお金がかかる・・・
しかし、直売の野菜は待ってくれないし。
まずは「知る人ぞ知る」隠れ家的直売所を目指す予定です!笑

○この前やっと出来たハウス！

去年の秋口からコツコツと建てていた 2 つ目のビニールハウス。
4 月下旬には骨組みを建て終わっていたのですが、実は懸念がありました。
GW 前、どうしても天気が崩れる前にビニールハウスのビニールを張りたかったのですが、風が強くてビニールを張れない日が何日も続いていたのです。
天気が崩れた時こそハウス内の作業をすすめるためにも、なんとか雨までにビニールを張りたかったのです。
5 月 1 日から天気が崩れるとの予報で、4 月 29 日も風が強くて張れず、その日の午後、ダメもとで次の日の 30 日朝 7 時から都合つくボランティアさんを facebook で募ってみました。
そしたら、前日の 15 時くらいからの呼びかけにも関わらず、なんと 10 人近くが朝の 7 時に来てくれたんです!

朝 7 時の時点で風が強かったので、ビニールかけの下準備だけしてジャガイモを植えたのですが、さすがに 10 人もいると早い!
一応前日にビニールかけを出来ない場合に備えて畑を起こしておいたのですが、想定以上のスピードで 1 人では 1 日半かかる仕事が 2 時間かからず終了です。
お陰様で植えるところが足りなくなり、追加ですぐには畑を起こしたのですが、マンパワー、侮れません。
そんな事をやっていると風が弱くなってきたのでビニールを張ったのですが、時折突風がきてビニールが飛ばされそうになり、ハウスにビニールが全部乗りそうな時に飛ばされてまた最初からとか、紆余曲折ありながらなんとかビニールをかける事が出来たのでした。

参加された皆さん、「ビニール張りはなんて過酷なんだ・・・」とおっしゃっていましたが、ぶっちゃけ風がなければそこまで過酷でもありません。
しかし今回参加した皆さんは、過酷過ぎて間違いなく 4 日間ほど全身筋肉痛だったと思います。
初体験が原体験になるので、来年風がないときに手伝ってもらったら、なんて言うのか楽しみです。
早く「去年の過酷なビニールかけはなんだったんだ?」というセリフを聞きたい! 笑

当日集まって頂いた方の中には初めましての方も数名いらっしゃいまして、休憩の時に自己紹介したんですが、みんなめちゃくちゃ面白いんです。
まあ、朝 7 時から手伝ってくれる時点で普通の人とは少し違う積極性があるのですが、みんな「何かを求めている」方たちなので、ちゃんと中身がしっかりしているんです。

ちょこちょこ休憩を入れながらやっていたのですが、個性的な面々のおかげで結構笑いありで、面白かったです。
朝７時集合の連帯感もあるのでしょうが、一時期流行った朝活的な面もあり、皆さんとても生き生きされてました。
なんかコレって、スゴイヒントをもらった気がします。
やっぱり札幌の畑なので、畑との関わり方をライトにして、畑を身近に感じてもらえるようにたくさんの人に経験してもらいたいと思いますね。

今はそのビニールハウス、トマト達がバッチリ植わっています。
ウマウマなトマトが鈴なりの予定です。
ちなみに、トマトを植える時もボランティアさんにお手伝い頂いてまして、本当にありがたい事です。
そうです、かわいふぁ～むの野菜の半分は「やさしさ」で出来ている、なのです。

気になる方、検索は「かわいふぁ～む」ですので、宜しくお願いしますね!
あんまり書き込みしてませんが･･･笑

愛を育む舞台となる小松菜

そんなこんなで、まぁ、本当に恐ろしい１年が始まっています・・・(´;ω;`)
書くことはまだまだあるのですが、ほどほどにしておきます笑
今のところはなんとか作業は進んでいますが、３つ目のビニールハウスを建設中なので、これから作業はどんどん遅れていく予定です。
そんな事をしながら、ハウスの補修や必要なものの購入、プラン立て・・・
本当に休みがなく、相変わらず今年も子供たちと遊ぶことが出来なく・・・
なんでしょう、家族を犠牲にしなければならないこの状況は昔の会社員時代をほうふつとさせますね。
畑に 12 時間以上いるので、なかなか夜に事務作業が厳しいのです。

しかし、そんなこと言っていたら去年と何も変わらないので、今年は畑で焼き肉やってやる～!

ただ、とてもありがたい事に、４月から来てくれている高田さんと、４月後半の温かさに救われました。
農園を支えていた高田さんに手伝ってもらえているので、かなり雑務をお願い出来るので助かっています。
あと、去年より暖かいのもあり、土が乾くのが早くて露地のスタートが早かったのです。
（小別沢は重粘土なので、土が湿っているときにトラクターを入れるとゴロ土になってしまい、シーズン終了まで細かくならないのです）
お陰で５月の頭の寒さも種をまき終えた安心感から、今の所まだ焦りはありません。
この２つがの救いと言っても過言ではありません。
が!
この前の大雨で土が乾かず、またトラクターを使えずにいます。
そろそろまた種まきしたい・・・笑

そしてまた寒いので、霜対策に一度片づけたストーブをトマトハウスにまた出しました。
加温されたハウスで育ったトマト達は、まさに温室育ち。
札幌の最低気温より３～４度ほど低い小別沢の朝の低温は、かなりストレスな温度帯です。
今年は極端な天気続いているので、この先も警戒が必要かもしれませんね。

最後になりましたが、今年はお店には葉物を中心として出荷させて頂く予定です。
葉物は手間がかかるので、どこまで出来るのか未知ではありますが、なんとかやっていく予定です。
今年も変わらぬご愛顧の程、よろしくお願いします!!!

かわいふぁ～む　YASAIBACCA　川合