

「2013年の麦刈りを終えて」by 小麦の会

梅雨入り直前の6月10日(月)、今年で3回目の麦刈りを行いました。水分量17%と理想的な状態で約300kgを収穫する事ができました(去年は猪に荒らされほぼ全滅、今年こそはと寒い時期から電柵を設置し準備していたので感無量でした)。唐箕をかけた後、石臼挽き製粉をお願いするミルパワーに持ち込み、目下順番待ちをしています。お米と違い小麦は粉にした後、麺、お好み焼き、パンなど様々に変化します。それぞれに適した品種がありますが、今年収穫した「ニシノカオリ」はパン用品種なので、有機栽培で十分なタンパク含有量になっているか、製粉の仕上がりを待つ今、まるで受験をした子供の結果を待つ親の様な心境(笑)とても落ち着きません。

ただ出来上がる小麦粉よりも「私は黄金色に染まる小麦畑を見るのが楽しみです」と言って参加されている方もいらっしゃいます。小麦の会は現在12人(家族)が参加しており、農の会の作業小屋前で、久野の山並みを眺めながらのんびりやっています。

8月第三週に初めの30kgが出来上がる予定で、小麦の会以外の方にも希望があれば500円/1kgでお裾分け販売しようとの話になっています。入手を希望される方は下記メルアドまでご連絡下さい、よろしく願います。青沼一彦 Mail: oiso.fumoto@gmail.com

第7回 料理の会 7月28日(日)

今回は、鱈の三枚おろし方法、包丁の研ぎ方を見せていただき、かぼちゃのアレンジ方法を教えていただきました。かぼちゃの洋風甘酢和え(かぼちゃのアプロドルチェ)のレシピをご紹介します。

【材料】 かぼちゃ 244g
 カaramelソース
 A { 赤ワインビネガー 83cc
 グラニュー糖 27g



【作り方】

- ① かぼちゃを1cmくらいの角切りにし、表面が軽く茶色くなるくらいまで170℃の油で揚げる
- ② 材料Aを鍋にいれ、中火で煮詰めてカaramelソースをつくる。 ※焦げやすいので注意
- ③ Aが煮詰まったら、揚げたかぼちゃをからめる

※ ソースを焦がさないコツは半分くらい煮詰まったら一旦火から外して少し冷ますこと

※ ここでケチャップを加えて煮詰めれば中華風のソースにもなります(スプーン一杯くらいお好みで)かぼちゃの代わりに他の野菜(なすやジャガイモ)でもよいそうです

※ 赤ワインビネガーの代わりに米酢を使ってもよい

甘いかぼちゃにぴったりの赤ワインビネガーのいい香りのソースでした。おやつにおすすめです！ケチャップ加えれば酢豚風で、いろんな野菜でアレンジできると思います。

今回もシェフの常備している副菜をおいしくいただき、いつもよりも若干つまみ喰いの多い会となりました。ご馳走様でした！ (加藤 睦)

田んぼの詩《憎さも憎し つんつん草》

代かきのミキサーで冬眠から目覚めた黒い小さな実? 球根?
 おまえは田植えの頃 浮き世暮らしてプカプカし
 みんなが油断している隙に 沈んで根を出し芽を伸ばし
 見る見るうちに ネギのように新生する
 我らは憎しみを込め “つんつん草”と呼び捨てる
 コロガシかけても苗の脇にこっそりちょこんとへばりついて生き延び
 どんどんつんつんし始めてあつという間に田の主役に躍り出る
 力任せに引っ張ると 上半身のみ千切れるが
 根っこはしっかり深く踏ん張って イヒヒと笑っている
 こちらも根性入れて一網打尽にむしり取っても
 一週間とたたないうちに 夥しいつんつんの第二世代が
 遅く誕生し不動で行進する
 小さいからと情けをかけて放置しようものなら大変だ
 すぐ巨大なお化けつんつんに変身してしまう
 かくして真夏の炎天下 つんつん草との死闘は続く
 一見緑豊かになった田んぼをよ〜く見れば
 つんつんの繁みの中に やせっぽちの稲がいたりして……
 ああ憎らしきつんつん草 毎週毎年負けそうだ
 (親子たんぼのつぶやき 梅崎利通)

【お知らせ】

●新月:8/7 ○満月:8/21
 8/7「立秋」 8/23「処暑」

8月度定例会

*担当:山北田んぼ(山下)

8月24日(土)18:30~21:00 @山下宅(山北)

9月度定例会

*担当:あじさい田んぼ(瀬戸)

9月14日(土)18:30~21:30 @尊徳記念館

◎大豆の会: 8/10(土) 7:00~ (第1回草取り)

◎お茶の会: 8/13(火) 予備日8/14(鶏糞袋詰め)
 8/18(日) 予備日8/25(施肥・草取り)

◇小田原まちなか『プチ朝市』 @平井書店駐車場

8月11日、25日、9月8日、22日(日) 7:30~9:30

*詳細は「小田原まちなか市場公式ブログ」を検索♪

★7/25(木)午前中、お茶の会茶畑作業(草取り)を行いました。参加9名。雨後の曇。お茶の木に絡まる草を取る度に飛び出す虫たちを狙って、沢山のツバメが行き交い、空中で食事する様子が見事でした。(お茶の会:佐々木)

★7/28(日)13:00~16:00、けやきにて、たんぼの会の集まりを行いました。参加14名。機械購入や使用料について、各田んぼの現状や情報交換、今後の課題など。

【問合せ】田んぼの会(井関) nue.daiseki@gmail.com

※facebook ページを試験的に運用し始めました。検索して探してください。【問合せ】nounokai2003@gmail.com

※来月は都合によりお休みします。次回は10月号です。

*通信が置いてあるお店に「ビーンズ ビレッジ」さんが加わりました。

【通信が置いてあるお店】 菜こんたん/ボタジェラ/カフェフラッサム/
 IN NATURAL/バックシュトゥーベ IMAYA/アイラナ/えれんな ごっそ ショップ/Capace/
 がらんどろ/小田原邪宗門/かふえ・えりむ/ちえのわハウス/和カフェ ChaCha/
 井上種苗/ハルノキ/越文/café sympa-38-/マルげん商店/a ランド/ビーンズ ビレッジ