



信州四賀 たべくら農園だより

ごあいさつ

暮れも押し迫り、いよいよこのお便りも今シーズン最後の更新となりました。今年は初秋の長雨の影響で、私たちの周りでも農作物が不作の年だったという言葉は何度となく耳にします。温度や水分量が管理された植物工場だったらきっと何のトラブルも無く、工業製品のように計画的に野菜を生産できるのでしょうか、土も太陽も雨も無い自然界から切り離された工場でするものは何か違和感を感じます。

たべくら農園を始める前、除草剤や殺虫剤といった農薬を使っている農家で仕事をしてきたこともありましたが、それに比べると有機栽培の畑というのは生える雑草も居る虫も微生物もなんと種類の多いことか。そこには様々な命があり、お互いが多分に影響を受け与え、絶妙なバランスを保ちながら共存しています。地球規模でもまた同じことが行われており、昨今の異常気象というも様々な命が活動していく中で地球がバランスをとるために起こっているひとつの現象だと思えます。農作物という地球(自然)からの恩恵を受けている以上、豊作の時もあれば不作の時があるのも仕方がありません。だからといって農業者としてはなすがままというわけには行きませんが、出来る限りの策を取ってもなおダメな時には諦める他ありません。

長雨で野菜が弱るとここぞとばかりに繁殖する虫や、寒くなり自らの終わりが近づく実を生らし種を残すことに勢いづく夏野菜の姿を見ていると、生命は皆「命を繋ぐ」という方向を向いて生きていくような気がしてきます。人間も、個々の人生がそれぞれで完結しているかのように見えますが、本当はいのちを繋ぐことが人類の生きる目的なのであり、だったら戦争や私利私欲といったものは自虐的で無意味です。農に触れ、様々な命が持ちつ持たれつ共存し循環している姿を見れば、もっと命を自然を大切にしようという気持ちにもなると思います。循環の無い植物工場に違和感を感じるのはそういった理由だと思えます。

私たち農業者は畑を耕し種を播きますが、実際に育つ力を持つ

また来年もよろしくお祈りします

◎今週の一枚◎



また来年も
よろしくお祈りします

ているのは野菜自身であり、その野菜を育てているのは太陽や土・雨といった自然です。私たちは少し手を加えることで人の命を繋ぐための糧(野菜)を得ていますが、自然の力無しでは何も出来ず、その恩恵には感謝するばかりです。命が喜ぶのは栄養のある健康的な野菜で、それはつまり食べて美味しいと感じる野菜なのだと思います。堅い話になってしまいましたが、要するに私たちは美味しい野菜が大好きで、自分たちのためにもそして美味しいと言ってくれる皆さんの皆様のためにも、これからも色々な野菜を育ててそして届けていきたい!そんな気持ちでいっぱいです。

今シーズンの宅配セットはこれで終了となりますが、2日に1度程度の出荷となりますがコープながの豊科店での販売は続けていきますので、近郊の方のみとはなってしまいますがご利用いただければ幸いです。来期は例年通り5月下旬~6月上旬から開始予定です。再開の日程が決まりましたらメールまたはおはがきにてお知らせいたしますので、しばしお待ちください。それではまた来シーズン、皆様お元気で!

●●● 今回のお届け内容 ●●●

※見日目難あり等のB級品が入る場合は増量してお届けしています

【S・M共通】

- 白菜 : 豚肉と蒸し煮にしたり、お鍋に入れてたっぷりどうぞ
- 人参 : クセのない食べやすい品種です。生でサラダにしても◎
- カボチャ : ほくほくカボチャ。数ヶ月寝かせて甘みが増してます
- 大根 : 小ぶりの短径大根です。煮ても蒸しても生でもOK
- 黄玉ねぎ : 火を入れるととって甘い自慢の玉ねぎです
- じゃがいも : ホクホク系のキタアカリ。味噌汁、サラダ、コロケ等に
- タアサイ : 平たい葉っぱですが、切って炒め物にすると美味しいです
- チンゲン菜 : 肉厚なので炒め煮等に最適。やわらか中国野菜

【Mのみ】

- カブ : 葉っぱは炒め物やお味噌汁に入れても。玉は甘くて美味
- 長ネギ : 下仁田系のネギ。今年は長ネギが不作でした
- ちぢみ菜 : 小松菜とタアサイのあいのこの葉物。炒め物やおひたしに
- 小松菜 : 寒さでぎゅっと旨みがのってます。シャキシャキ食感