



# 信州四賀 たべくら農園だより

## 持続可能な農業のかたち

いよいよ今年度最後のおたより更新となりました。これから宅配セットは約3ヶ月ほどお休みをいただき、来春は例年通り5月後半より配送再開する予定です。今までは霜害を懸念して遅らせていた春野菜の栽培を、今年は防寒対策をとって少し早めに始めてみるつもりで、成功すればいつもより少しだけ早く、5月中旬よりSセットを5月下旬よりMセットをお届けできる予定です。再開予定日のめどが立ちましたらメールで連絡の取れる方にはメールにて、それ以外の方にはお葉書でご案内いたしますので、今しばらくお待ちください。

先日の関東を中心とした大雪で、ここ四賀も一面銀世界となりました。その後は晴れ間も少なく、ストーブを焚かなければ家の中ですら一日中氷点下という日が続きました。家の中に貯蔵している野菜が凍りそうになりひやひやしましたが、現在は若干寒さが和らいだようではまっています。まだまだ冬は続きますが、既に来シーズンの種まきを始めました。まずはレタス。続いてキャベツや茎ブロッコリーも来週より種まき開始です。春の人気野菜スナップエンドウは既に畑に植えてあり、この寒さをものともせず元気に冬越ししています。来春は更に使いやすい野菜セットを目指して、端境期もできるだけ珍しい野菜に頼らず、普段使いしやすい定番野菜を安定供給できるよう技術を磨いていきたい所存です。

さて、農薬を使わない私たちの農園には直接関係の無いことなのですが、皆様、薬剤耐性雑草、耐性害虫、耐性菌ってご存知ですか？農薬の効かない雑草や害虫、病気のこと、今非常に早いペースで増え、それらを殺す新薬の開発が追いついていないのが現状です。農薬で皆殺しにしようとしても自然界にはもともと薬が効かない変異種もいて、競争相手のいなくなった環境でそれらだけが生き残れば、その種が爆発的に増えてしまうのは必然です。農薬のおかげで野菜の大量生産が可能になった面もありますが、このまま農薬を使い続ける限り薬剤耐性の問題からは逃れられません。将来的には農作物が作れなくなる可能性もあります。

### ◎ 今週の一枚 ◎



来春レタスの種まき中

人の腸の中には無数の微生物がいて、その種類が多い方が良いと言われます。土の中には腸内以上に多様な微生物がおり、虫や植物とお互い、絶妙なバランスを保ちながら共存しています。多種多様な生態系では競合相手が多く、特定の生物だけが飛び抜けて増殖することはあまりありません。農薬に頼らなくても、元から自然に備わったその力を借りて、旬の時期に栽培すれば病気や害虫に負けない野菜ができるのです。小さな私たちの農園のような有機農業で、日本全国の人々の食を支えられるほどの生産量をあげるのは現状まだまだ難しいことだらけですが、今の慣行農業は大きく変わらなければならない時期に来ているように思います。人が生きていくのに欠かせない食糧生産＝農業は持続可能でなければなりません。農業者だけでなく、皆がこれからの農業を自分の問題として考えられるようになれば、農業の未来は明るいと思います。皆様にはこれからもたべくら野菜を通じて、農業を応援して下さい大変嬉しく思います。寒い日が続きますが、来春までどうぞお元気で過ごしてくださいませ。

## ●●● 今回のお届け内容 ●●●

※ 見ため難あり等の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】

- にんじん : 生で千切りサラダに、炒め物に、煮物にと万能です
- 大根 : 使いやすい短径の品種。生食も煮物にも向いています
- じゃがいも : デジマ品種。煮崩れしにくいので、肉じゃがやお味噌汁にも
- 長ねぎ : お鍋に入れても蒸しただけでも甘くて美味しい長ねぎです
- カボチャ : 白皮かぼちゃも熟成して甘くなっています
- 白菜 : 土中保存しているため少々土が付いている場合があります
- 小松菜 : 無加温ハウスで育ちました。今が一番美味しい季節です
- 生金ゴマ : 生です。必ず蓋付き鍋や煎り器等で、ぷっくり膨らむまで焦げないように弱火で煎ってからお使い下さい

### 【Mのみ】 ※小松菜 & 白菜 2倍量、カボチャ増量

- 玉ねぎ : 粘土質の土でじっくり育った甘みのある自慢の玉ねぎ
- ごぼう : 形は悪くともアクが少なく柔らかく味自慢の一品です