



# 信州四賀 たべくら農園だより

## ミツバチの話

我が家では、この春よりニホンミツバチを飼い始めました。飼うといっても私が設置した巣箱に野生集団が入り巣営を始めただけなので、本人たちは飼われているとは思っていないはず。ハチは少し怖いイメージですがよく見ると結構かわいいのです。

ハチミツを採るためにハチを飼う養蜂家は、通常セイヨウミツバチを飼うことが多く、採れる蜜の量が少ないニホンミツバチのハチミツはとても貴重であり世に出回ることはありません。いずれは美味しいハチミツのおこぼれにあずかれば嬉しいなとは思っていますが、それより農家として期待したいのはハチの受粉能力です。

ハチは蜜を集める際に体に花粉が着くので、おのずと多くの植物の受粉をしています。「世界の食糧の9割をまかなう100種類の作物のうちその70種以上はハチが受粉を媒介している(国連環境計画の報告)」と言われ、ハチがいなくなれば多くの食料が消えることが予想されます。

我が家の巣箱はズッキーニ畑の上側にあります。雄花と雌花に分かれているズッキーニは誰かの手によってでしか受粉することができません。ズッキーニの花は早朝にしか開かず、今までは人の手で毎朝人工授粉をしていましたが、ミツバチが近くに来てくれたことで少し受粉の手伝いをしてもらえたらいいなと思っています。

でも心配事もあります。蜜を集め巣箱に戻ってきたハチの様子はどうもおかしいところがあるのです。巣箱の底板に転げ落ち、手足をばたつかせながら苦しそうな顔をしているハチを何匹も目撃したことがあります。おそらく農薬を浴びたか、農薬を浴びた

### ◎今週の一枚◎



我が家の巣箱はこんな重箱式です

花粉を持ってきてしまったかだと思のですが、痛ましい光景です。本来、作物を作るために田んぼや畑があるのに、農薬を使うことで花粉媒介者のハチを殺してしまい、結果として作物が実らないとあれば本末転倒となってしまいます。農地だけでなく家庭菜園や、庭や公園に撒く農薬もしかり。ハチに比較的優しい農薬もあるので、もう少し皆が意識したら良くなるのになと思います。

## ◆◆◆ 今回のお届け内容 ◆◆◆

※見た目難あり等の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】

- レタス : 玉レタス、サニーレタス、サニー&リーフMIXのいずれか
- 小松菜 : クセの少ない葉物なので、おひたし、味噌汁、炒め物にも
- カブ : 玉はカブステーキ等、葉は炒め物等で美味しくいただけます
- 大根 : 春の大根は辛めです。苦手な方は火を通して下さい
- 新玉ねぎ : みずみずしいので生でサラダでも。長期保存はできません
- ズッキーニ : スライスで浅漬けに、輪切り素焼きや衣をつけてフライにも
- 茎ブロッコリー : 茎のコリコリした食感が美味。ゆでてどうぞ
- スナップエンドウ : スジを取って3~4分ゆでてお召上がりください

### 【Mのみ】 ※スナップエンドウ増量

- キャベツ : 頭のとがった「みさき」キャベツは千切りサラダもオススメ
- 葉ねぎ : お薬味に、お味噌汁に。春なのでしっかりした食感です
- 水菜 : 生または軽く湯がいてサラダに入れたり、ナムルにしても
- チンゲン菜 : 火を通すと柔らかく煮えるので、中華炒め煮、味噌汁にも

## もっと食べ暮らかんたんレシピ <辛い大根が苦手な方に…>

- レシピと言えぬ程簡単な我が家の料理紹介。毎日頭を悩ます献立に、少しでも参考になれば幸いです -

四賀の粘土質の土の畑では、根菜類はスーッと伸びずじわじわとじっくり育ちます。にんじんやゴボウはそのおかげが味が濃く美味いくなるのですが、どうしても大根は辛く育ってしまいます。冬はそれでも寒さで甘みが増しますが、春は辛いまま。おまけに今年は畑を耕す時に晴天間がなく、土がガラガラになった状態での栽培だったため、あまり大きくも育ちませんでした。本当にごめんなさい。



辛みがお好きな方はおろしで楽しんでいただければ良いのですが、我が家のように苦手な方はおろし煮がおすすめ。冬の残りの切り餅をコロコロに切って多めの油で揚げ焼きし、醤油とみりんで甘辛く煮た大根おろしと和えていただきます。餅でなく鶏肉でも美味しく、お酢を少し加えれば暑い日でもさっぱり食べられる一品です。