

つちのいえプロジェクト
村井農園班 8月28-29日のレポート
砥綿菜

1.農園の様子

8月28日、学校に用事があったので合わせて農園の様子を見に行く。

収穫

ナス1個、ピーマン2個



各作物の様子

トマト→熟しすぎ、青い実がひとつずつ。

とうもろこし→ヒゲの生えた小さい実ができてきている。

きゅうり→一本枯れてしまったが、もう一本もできている実の成長が芳しくない



ナス、ピーマン

かなり順調に育っている。来週には収穫できそうな実が2個〜4個ほど生っている。



水菜→一株だけ生えている。

シソ→色がやや薄く、虫食いもあるものの生え方はしっかりしている。



イネ類、小豆、蕎麦→かなり順調。粘土を集めてできた山にもイネが生えている。白い花は蕎麦の花？



さつまいも→少し成長具合にバラつきはあるが、葉は茂っている。土の下の様子が気になる。

春菊→私の見たところ行方不明

枝豆→一度収穫されたが、小さい実が少しずつ生ってきている。



まとめ

夏野菜類は予想通り結果が早く出ていて、モチベーション維持にとっても良いと思う。一方トマトやキュウリなど、成長のよくないものの原因が気になる。プチトマトなど、プランターでも育つようなものの方が向いているだろうか？

穀類、小豆、イモなど秋の主食類はあまり手をかけていない割には葉が茂っており、植物の強さをしみじみと感じる。ただし今は稲穂や土の下のイモなど食べられる部分がまだ見えていないので、ここから実りがあるかどうか注目すべき点だと思う。

シソが増えてきたため、シソジュースを作る会を現在メンバーに持ちかけている。

雨が降り出しそうだったため水やりはせず。予想通り夜からの雨。メンバーも毎日世話をできるわけではないが、8月後半の定期的な雨が野菜などの成長に味方しているのかもしれない。

2.実食レポート

28日に収穫したナスとトマトを29日の朝に調理した。家族には肉と一緒にポン酢で炒めたり…といったおこずにするのを勧められたが、ここは野菜の味を感じられる土鍋蒸しにしようと思う。

比較。



白菜やもやしを鍋の底に敷くと焦げつかなくていいのだが、切らしていたのでほうれん草で代用。プチトマトで彩りを。それぞれ食感を感じられそうな大き目の切り方にする。



一人用鍋にほうれん草の茎を下にして材料を入れていく。蓋をして弱火でいざ調理開始。蒸気音がしてきたので時々蓋を開けて様子を見る。数分で下の方の具が蒸し焼き状態になったので、箸でかき混ぜて上下の具を入れ替える。ほうれん草の葉が少し焦げ付きやすいので、やはり下に敷くのは白菜などの方がベターと見える。5分～10分ほどで全体が蒸し焼きになる。



蓋を開けると色とりどり。



ごま油、オリーブオイル、塩、だし醤油、鰹節など用意。
最初はナスとピーマンを何も付けずに頂く。温かくてうまみが滲み出る。
オリーブオイルと塩で、体に優しいようなヨーロッパ味。
ごま油で香ばしく。お土産にもらった「牛タン入りラー油」を足すと、一気におかず味に。
鰹節とだし醤油。揚げ出しナス風にも楽しめる。
彩りのプチトマトもうまみを出している。いつか全て農園で作った野菜でできるだろうか？

色々試してみたが、調理したての温かさが一番の調味料だった気がする。
窯で料理するらしい陶磁器専攻や、つちのいえの七輪など、調理道具を借りることから巻き込みが始まっていくかもしれない…と思った。