

農園通信

2024年7月・8月

発行・問合せ先: 島本町農業振興団体
協議会・町民農園部会 福田

fukuda-ka@amail.plala.or.jp

🌱 野菜作りは段取り(計画性)

野菜にはそれぞれ植え時があります。夏野菜は3月からうねを良く耕し、入れた元肥を十分寝かせてから4月・5月に苗を植えました。即ち3月にうねを耕すには3月初めには前作の収穫を終えていることが必要でした。

植える時に終わりを考え、次作の予定もたてます。



7月は夏野菜の収穫真っ盛りですが、次の冬野菜を考え、夏野菜の片づけを考えます。

11月まで取れるナス、ピーマン類は片付けてはいけません。真夏の水やりの大変さを考えると、野菜によっては早めに見捨てることも必要です。また、8月の猛暑の中での農作業は避けたいので、植え付けを急ぐ冬野菜のうね立ては7月中にしておきたいです(狭い区画でのやりくり難しいですが)。特に、ブロッコリーは気温の高い間に株を大きくしたいので、苗植えは9月初めがよいです。

#インゲン豆の種まき:8月中下旬、ネギの植え替え:8月末~9月初め、ブロッコリー、キャベツの苗植え:9月初め(ブロッコリー、キャベツの苗づくりは7月末から) 一余裕を持った野菜づくりー

🌱 農業用水路の一斉清掃が行われました

5月・6月水利組合(農家の組織)を中心に水路(農業用水路)の清掃が行われました。東大寺、広瀬地区には、第2中学校横あたりで水無瀬川に水の取り口である堰(せき)が設けてあり、そこから網の目のように張り巡らされた水路を通して農業用水を届けています。

【2中横の水無瀬川の堰(せき)⇒水を取り込む水門⇒東大寺4丁目の水路へ



【尺代地区の6月16日の水路清掃の様子】



農園利用者もいつもお世話になっている「水」です。コンクリート等で整備されたのは戦後と思われそうですが、元の水路が作られたのは恐らく江戸時代でしょう。多くの人の手で作られて大切に整備され守られてきている水路です。感謝して使いましょう。

農園通信の
アーカイブ



読者の声
菜園力で暮らしが変わる
—自然から学ぶ心地よい暮らし方—

自給自足の園芸研究家
はたあきひろさん

1967年生まれ、園芸師歴30年。1995年「はたあきひろ」のペンネームで、NHK「はたあきひろ」の園芸研究家として活躍中。NHK「はたあきひろ」の園芸研究家として活躍中。NHK「はたあきひろ」の園芸研究家として活躍中。

日時 7月28日(日)午後2時~4時
場所 島本町ふれあいセンター 第4学習室

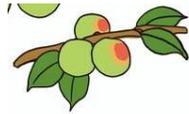
講師: はたあきひろさん紹介
「はたあきひろさん」は、島本町在住の園芸研究家。NHK「はたあきひろ」の園芸研究家として活躍中。NHK「はたあきひろ」の園芸研究家として活躍中。

(;^ω^;) 観察が力

自分の畑だけでなく、他の畑もどんどん観察しましょう。野菜作りは1年1回の経験ですが、10人の畑を観察すると10年分経験できます。**レベルアップの鍵は観察にあり**

経験談

(Fさん) 草取りも難しい！



今年は雨が多く草の勢いもすごい。里芋のうねも、ジャガイモの収穫したあとも、すぐに何かを植えるか黒マルチを張っておかないと、あっという間に草の海になる。草を大きくしてしまうと余計に大変なのでその前に手立てを講じなければ…この時期草との戦いです。

大玉トマトのうねも草が大きくなってきた。薄く稲わらを敷いていたが、草の根を切ろうとノコギリガマで稲わらの下の土を削った。次の日畑に行くとトマトの木が弱っていた、弱っているように感じた。📍 稲わらの下にトマトの根が張っていて、それを切ったのかもしれない？



梅仕事（うめしごと）とは、梅が旬を迎える「梅雨」の時期に、その年に収穫した梅を使って、自家製の梅干しや梅酒など、様々な保存食を作ることです。かつて「梅仕事」は、各家庭で見られる季節行事のひとつでした。

梅にはクエン酸が豊富に含まれているため、夏の疲れを吹き飛ばしてくれます。

現在は生活がスピード化したからか梅干し作りは減っているかもしれませんが、梅ジュースは同量の梅と氷砂糖だけで作ることが出来るので手軽に楽しめます。酢を少し入れてもOKです。冷たい炭酸水や水で割れば、爽やかな酸味を楽しむことが出来ます。また、梅を一度凍らせると、簡単に梅ジャムが出来ます。❖【梅ジャム】完熟梅を冷凍する。時間のある時に同量の砂糖で煮て潰し種を取る。あくが出てきたら取る。30分で出来上がり。

❖【梅干しを漬けたときの梅酢の利用】(Sさん)

私は毎年梅干しを作っているのですが、梅干しを食べた後の梅酢の使い方に困っていました。そこで梅酢を使ってきんぴらごぼうを作ろうと考えました。

梅酢を使うと色が変わらずきれいに仕上がりますし、また夏のレシピとしては疲労回復につながり一石二鳥です。まずは細切りにしたごぼうに梅酢をかけて和える。15分ほど置いたら梅酢がごぼうに馴染みます(と勝手に考えている私です)。フライパンに油を引いて少し温まったら梅酢ごとごぼうを投入。しばらく炒めて火が通ったらお好みの量のお砂糖を加えます。お砂糖が馴染んだら出来上がりです。とっても簡単でお箸が進みます。お醤油はお好みで足しても良いと思います。

冬の煮物の時は蓮根も同じようにカットしてからしばらく梅酢と和えて煮物に使います。また梅酢とお砂糖で甘酢を作り、甘酢が温かいうちに小さくカットした大根を漬けておきます。そうすると色も赤くなって綺麗ですし、和風ピクルスになって美味しいです。冷蔵庫で冷やして食べるのが好きです。

❖【赤じそジュース】梅干しづくりの時期になると赤じそも出回ります。赤じそを5倍の量のお湯で10分程煮出し、ザルでこして砂糖で甘みを付けます。(濃い紫色) レモン汁やクエン酸などの酸を加えると綺麗なピンク色に変わります。酸を加えると保存性も増し味わいも良くなります。

農園の空き情報<問合せ先> 島本町農業振興団体協議会・町民農園部会：福田

✉ fukuda-ka@amail.plala.or.jp

