

# 栃の木からの手紙

2019年 9月号



今年の芋は、一般の畑でも早魃の為終了が早い。奥手の芋でさえ9月初めには終わっている。自然の畑では、7月15日に疫病の侵入を確認し、7月末には



とうや芋は枯れ、8月半ば耐疫病性のさやあかねも枯れてしまっている。芋の花が終わる頃芋の体力も弱まり枯れて来る。次に起こるのは雑草の急成長。芋の茎葉は枯れて黒く地面に張り付き芋畑である事を思わせない程の雑草畑に変わって行く。イヌビエ、イヌビユ（アオケイトウ、ホソア

オケイトウ）、イヌタデ、ナズナ、ハコベ、…。不思議と雑草の名前にイヌが多い。9月3日、茎葉チョッパーで雑草を処理しました。そして、9月8日に始めた芋の収穫は、雑草が機械に詰まる事無く、順調に作業が進んでいます

8日： 白露

14日： 満月 旧 8月 16日

23日： 秋分

29日： 新月 旧 9月 1日

9月 長月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
3	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



ビーツという食材。今まで何度か栽培した事がありますが、今年は栽培量が多くなっています。売り先はありませんが、自家消費量は多くなっています。バナナやリンゴとビーツを生のままジューサーに掛けて豆乳等で調整してスムージーとして飲んでいきます。

福島県相馬市に食べ物で健康を考える「ポム・ド・テール」というレストランがあり、縁あって当農場の「ビーツ」を送らせて頂きました。品物が届いた頃、電話が入りましたが、作業中で出られず夜にメールを入れたら直ぐに電話が掛かって来ました。殆ど相槌を打っている私ですが、鎌田さんの話の中で、「言霊・音霊」と言う事が印象に残り、電話を終えてから日頃メールで対応する事の多い自分の現状を考えさせられました。また、電話を通じて当農場の芋の調理方法を伝えて頂き、同じ芋でも、生産農家、畑により芋の調理方法が変わるものである事を知りました。

NHK Eテレ 「今日の料理」北海道のビーツがテーマ  
9/25日(水) 21時~21時25分

