

【 会員投稿 】

家庭菜園から興じて地場産直売場へ

大谷 清輔

馬電のあるご当地尾島は、野菜の産地であることは皆さんご存知の通りです。小生在職中から家庭菜園を耕し、少々の野菜を作っていました。退職後は外で太陽に十分に当たり体を鍛える。そして、いろいろなおいしい野菜を作り食べ、健康を維持する思いで。家の前の畑を大きく借り、農機も入れ「1年1作、有機肥料主体、農薬をできるだけ使わない」で、野菜作りをはじめました。

野菜作りのたのしみは、蒔いた種が芽を出し、太陽の恵みを受けながら日々成長して行く、自然の力の姿を見られること。野菜のもっている力を十分に発揮出来るよう手助けし、立派な姿のものに仕上がし、食味にすぐれているもの(当然栄養素も十分含まれている)が出来たときの喜びです。

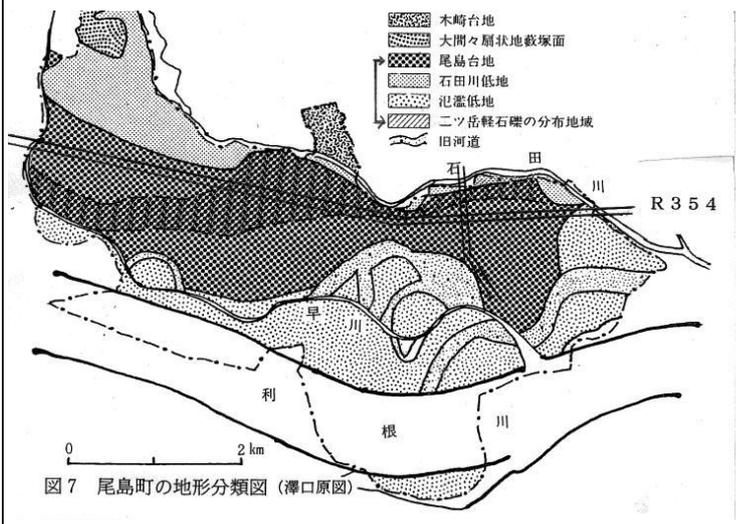
出来た野菜は、食べきれず多くの知人にあげていましたが、それでも有り余って畑の肥やしにしていました。みなさん旨いといってくれ、中には直売場まで紹介してくれる人もいました。評判がよいので一念発揮、自分の好きな日に出荷出来る直売場を探しました。幸いスーパーの地場産直売場で扱っているところが見つかり、以来4年、虫が少なく農薬のいらぬ、雑草の少ない時期、価格の安定した12月～5月に出荷しています。出荷者の中には退職者が結構いまして、挨拶を交わすうち知り合いとなり、情報交換しながら、良い意味で競いあっています。みなさん、新品種をいち早く出したり、作り方にいろいろ工夫を凝らしたり、朝取りで鮮度を良いもの等、こだわりの商品を出しています。小生もかき菜より、相当うまい菜を探しました。「うまみ菜」名で4月より、又昨年栄養価が高く人気の出たビーツ(イタリア産種)を5月に出荷(アバンセ藪塚、東)します。興味のある方は食してみてください。



会員投稿のご協力有難うございます。現在の未掲載原稿は、三件です。引き続きよろしくお願ひします。

< 野菜に適した尾島の土地の解説 >

地質は 2 種類あり、南側と北側に分かれて東西に細長く形成されています。南側の土地は利根川の氾濫によって出来た氾濫低地、土質は肥えた砂質壤土で野菜全般の栽培に適しています。特に根深野菜に適し、ヤマト芋の産地で有名です。北側の土地は、6 世紀に榛名山が噴火し、火山灰で利根川がせき止められ、やがて崩壊し、その土砂が伊勢崎市の市街地から岩松地区まで堆積しました。そして旧境町と境界の早川以東は尾島台地と呼ばれています。この地質は一般の関東ローム層とは違い地質が細かく地力がありさらに尾島地区ではその上に利根川の氾濫で肥えた土がまじり、葉物野菜に良い土地が作り出されました。太田、足利市場では岩松ホーレンソウが有名で、一般産地物より高い値段で取引されています。



江戸時代の「食のはなし」 ☆☆ 飲食とも控えめにせよ

ほあけぼちいあの「つれづれのまま」

凡ての食、淡薄(たんぱく)なる物を好むべし。肥濃(ひのう)・油に(元の字は目偏に貳)(ゆに)の物多く食ふべからず。生冷・堅硬なる物を禁ずべし。あつ物、只一によろし。肉も一品なるべし。釘(さい)は一二品に止まるべし。肉を二(つ)かさぬべからず。又、肉多くくらふべからず。生肉をつづけて食ふべからず、滞(とどこお)りやすし。羹(あつもの)に肉あらば、釘(さい)には肉なきが宜し。

< 続 く >