Vol.47
2012/1/13

ぴたらファーム通信

●今週のお野菜

1．里芋　2．人参　3．ヤーコン　4．大根　5．赤カブ　6．下仁田ネギ　7．ミニ白菜
8．野沢菜漬け　9．切干大根

地表は厚く凍りついてしまい、露地でどうにか収穫したのはネギだけ。それもスコップで起こした後でネギに張り付いたカチカチの土を叩き割りました。根菜は凍った地面のその下に埋めて保存していたものです。今回初お目見えのヤーコンは初めての方も多いと思いますが、無骨な表皮の下は不思議なくらいに甘い、まるで果実のような根菜です。まずは生で齧ってみてくださいね。野菜が減った分、加工品を加えました。野沢菜漬けは醤油ベースに砂糖、酢で漬けたものです。それから、お日さまの力であまーくなった切り干し大根です。
ミニ白菜はいつもお世話になっている近くの身体気象農場さんからの仕入れになります。　by 泰斗（畑担当）

●畑の様子

こんにちは。12月の下旬以降、日が徐々に長くなってきました。鳥目のため、日没の 2 時間前に慌ててやっていた鶏のエサやりも時間に少しゆとりが出てきました。先週の記事に「今週の畑作業はお正月休みのため、あまりなかった」と書きましたが、冬の畑作業自体が少ないようです。そのため今週も畑作業はあまり多くありませんでした。やったことは、ビニールハウスの骨組みの組立、麦畑の鹿対策ネット張り（右写真→）、花豆の脱粒（だつりゅう）でした。花豆の脱粒はサヤから豆を取り出す作業です。
畑作業以外の時間は家周りの整備をしました。以前から借りていて手の付けられていなかった小屋（他の納屋と呼び分けるため「ほったて小屋」と命名）の片付けやゴミ出し、家周りの薪や道具の整頓をしました。これでだいぶ整理されたので、スペースが広がり作業や生活がしやすくなりそうです。常に身の回りを整頓しておくことは、頭がすっきりしますし、気持ちが良いです。　by 伊織

●ぴたらな、レシピッ⑱

寒いときは、普段以上に甘いものが食べたくなるのは、私だけでしょうか？甘いものもヤーコンの天然のオリゴ糖なら気兼ねなく食べれちゃいますね。ヤーコンを生のまま薄く切ってサラダみたいに食べるのも好きですが、いろんな根菜と一緒に炒めるきんぴらをご紹介します。

その名も・・・＜**根祭**（菜）きんぴら♪＞
①大根・人参・ヤーコンは食べやすい細切りにする。
②鍋にゴマ油（小さじ２）を熱して、人参・大根・ヤーコンの順に炒める。全体に油が回ったら、みりん、しょうゆを１：１の割合で入れ、火を弱めて味をからめながら炒める。
③汁気がなくなるくらいまでいりつけて、仕上げにお好みでゴマをふる。
ヤーコンが甘いので、みりんをしょうゆより少なめで仕上げてもいいです。
仕上げのゴマの代わりに五香粉（ウーシャンフェン）をふってもエキゾチックなおいしさです。　by 彩華

コラム:「サステイナブルって何？」No.34　帰農

思想家の内田樹さんは帰農志向が今後強まるのではないかと予測しています。大学教員をしている中で学生の意識も実際に変わってきたそうです。

帰農という言葉は農に帰ると書くわけですが、もともと人が農を基本として生活を送っていたからこそ「帰る」というのでしょう。昔々、狩猟から農耕へと生活スタイルが変わることで人は食物を貯蔵できるようになり、より豊かになりました。文化（culture）は字のとおり、農耕（cultivate）から生まれた財産や余暇によって作りだされました。一方で富めるものが権力をもつことで支配隷属の関係が生まれました。産業革命でものづくりが効率化されて大量生産が可能になると労働力が必要になって、人は２次産業に移り、さらに２次産業で生み出された「もの」に金銭的価値をつけていく３次産業に人が移って今の時代になりました。

もともと農耕では土と触れ合い、四季折々の自然の中に神様がいて、文化がありました。そのため、人の根源的欲求として土に触れたい、何かを作りだしたいという思いがあるのだと思います。資本主義経済が物（実体）から離れてお金の仮想価値だけで動くようになり、汗水たらして生み出したものの価値が簡単に暴落するのを目の当たりにして、実体なき経済に幻滅した多くの人が、帰るべきところに帰ろうとするのは当然なのでしょう。

一方で、帰農は農を趣味として行うには問題ないですが、若い人が農を生業とするには収益性が出にくいことが問題です。ぴたらファームは、収益性を担保しながら、持続可能な農的なライフスタイルを実現したいと思っています。もしかしたらそれは将来的には内田氏や思想家の中沢新一氏が言うように、（貨幣を介在とした）交換の経済ではなくて、贈与の経済になるのかもしれません。Facebook にいいねボタンがありますが、あれが寄付金になって資本提供をしてそれが野菜や卵になって廻っていくという仕組みになるのかもしれません（今、思いつきで書いたけれど本当にそうなったら面白いですね）。今年も、ぴたらファームの農への挑戦は続きます。

by タイジュ（運営担当）

＜＜ファームからのお知らせ＞

ファームの山羊さん

●野菜セットの次回お届け日

毎週⇒1 月 21 日(土)、隔週⇒1 月 28 日(土)、毎月（第 2 週）⇒2 月 11 日(土)

※北海道等の遠方の場合は、日曜日のお届けになることがあります。

●野菜セットの代金お支払い方法について

・定期（毎週 or 隔週 or 毎月）⇒月末に E-mail でご請求いたします。

・お試し 1 回注文　　⇒野菜セットのボックスに請求書を同封します。

●ファームのお米とお味噌が送られてくる！ ぴたらぶ会員(会費1万円/年)、追加募集中！

●ファームのスケジュール　1/21(土)ジビリ祭（ジビエ＋ビリヤニの会）　（場所提供）

1/28(土)-29(日)古民家の屋根裏部屋を作ろう

●野菜の品質について

ぴたらファームでは、収穫・送付時にチェックを行って野菜を万全の状態でお届けしています。しかしながら、無農薬栽培で、運送時も一切の薬を使用していないため、虫の混入や運送時の温度条件等により野菜に傷み等が出てくる可能性もあります。もし、そうした野菜がございましたら、どうぞ、遠慮なくご連絡ください。次回の送付時に代わりの野菜をお送りします。

また、野菜セット全体にご不満のある場合には、代金はいただきませんのでご連絡ください。

ぴたらファーム

～自然循環型のオーガニック・ファーム～

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 1118

田才泰斗(たさいたいと)、青木彩華(あおきさいか)、柴田伊織(しばたいおり)（畑担当）　田才大樹(たさいたいじゅ)、田才暁子(たさいさとこ)（運営担当）

TEL: 090-2055-3424　FAX:0551-35-2793　pitarafarm@gmail.com　http://pitarafarm.com