

ぴたらファーム 通信

●畑の状況

さつまいものある畑の脇には、毎年勝手に生えてきて季節の訪れをお知らせしてくれる向日葵とコスモスがあります。向日葵がちょうど満開をすぎ、少しだらけた様子になった今日この頃、コスモスがちらほら咲き始めました。秋桜と書いてコスモス。秋の桜の通り秋をいち早くお知らせしてくれています。

夏の使命を終えたとうもろこしは、草刈り機で刈り集めてドラム缶につめて密封し、動物達の冬場の餌となるサイレージとして仕込みました。畑で残渣として残るものも動物達へ循環させます。

3作目のきゅうりは、早くも実をつけ始めました。3作目は地這いといって敷き詰めた藁の上に這うようにして栽培しています。どちらかというところちが、本来のキュウリのあるべき姿なのですが、実の地面に接している部分が黄色くなったり、ぶつかっている場所で曲がりやすかったり、収穫がしづらいなどという点から、アーチに誘引して仕立てる方法が農業現場では主流になっています。効率化も大切かもしれませんが、本来あるべき姿でそだてると、育ちも早く強く素直です。さらに味もよいという話です。少しくらい黄色くなっても味がよいならよいと買っていただけるためには、私達の農家の伝える姿勢が大切だなとつくづく思います。



今週のナスの一部は近所の有機農家白州ファームさんからの仕入れになりました。まだ十分な実の数が確保出来てない旨、ご理解のほどよろしく願いいたします。

by 彩華（畑・こかぶ犬担当）

●ぴたらぶ田んぼ

次々に顔を出す穂の重みに耐えかねて、頭を垂れるようになりました。この時期になると水をかけ流しで管理する方法もありますが、ぴたらの田んぼには毎日大量の砂が流れ込んでくる為にそれが出来ません。花崗岩からなるその白い砂にこの地域の米の美味さの秘訣があるわけですから文句は言えないですが。さあ収穫まであと一月。頑張れお米さん！

by 泰斗

●ぴたらなレシピ 27 -オクラのとろとろ汁-

夏野菜がじゃんじゃん採れております。オクラも例外なく、しかも育ちが早いので皆さんのお宅にお届けするよりも育つペースの方が速い！というわけでぴたらの食卓には毎日オクラが（苦笑）。下茹でして荒く刻んだオクラを濃いめのカツオ出汁と一緒にフードプロセッサで細かくしてトロトロにします。出汁はとにかく濃いめに取るか、フードプロセッサに鰹節を一緒に入れてしまうくらいでもいいかも。後はお味噌や塩、醤油で味を調整して出来上がり。すりおろしたショウガを少し加えても美味しいですし、オクラだけじゃなくて茹でたモロヘイヤと一緒にとろとろにしても美味しいです。フードプロセッサにかけた後で温めるとオクラの緑色が飛んでしまうので、温かいお汁にしたい時はオクラを入れる前にお出汁を温めて下さい。実は写真撮影のためにとろとろ汁を作ったものの、煮立ててしまって色が飛んでしまい、もう一度作りなおしました（^-^）；テヘ





<コラム:東京発スローライフ⑩> いつも、音楽を楽しめる心の余裕があったなら。

このコラムは東京でファームの運営を担当している大樹が書いています。

週末に、東京品川区の池上本門寺で行われていた「slow music slow live」というライブイベントに行きました。イベントの名前のとおり、スローライフに合いそうなアーティストたちが集い、夏の夕方にお寺の境内でのんびり音楽を楽しむというイベントです。お寺がこのイベントに場所を貸しているのは、若い人たちに仏教を身近に感じてもらいたいという思いがあるのだと思います。お寺らしく、演奏中でも時報の鐘は響くし、夜になれば五重塔が月に照らされます。

僕は、ここ数年は、このイベントに通っていました。あいにく雨になることも多かったのですが、このイベントで、アンサリ一さん、中孝介さん、ジェイク・シマブクロさんのことを好きになっていったように思います。

さて、今年もこのライブに行ったわけなのですが、生後10カ月の娘(くるみ)と一緒にということもあり、最初からチケットを求めず、会場内には入りませんでした。会場の外から、音楽だけ聴いていました。大橋トリオさんを聴けたので、それですっかり満足でした。石段に腰掛けて、のんびり音楽を聴いていると、

音楽を聴く気力が起きないほどに疲弊することもある日々の(大学での)仕事の忙しさに一体何の意味があるのか、不思議に思えてきます。

願わくは、いつも、こうやって音楽を楽しめるような心の余裕があったらと思います。

びたらファームの古民家びたら邸では、遊びに行くと音楽がかかっていることが多いです。スタッフが増えて、音楽のジャンルが一層広がったのが面白いです。音楽がかかっていることで、心の余裕が生まれている、そんな気がします。

今年の秋の収穫祭(現在、企画中心! 10月末予定)でも、昨年と同様、地元などからアーティストを呼んで、栗の木の下の即席舞台上で歌っていただく予定です。

竹林のざわざわとした風の音と相まって、とても気持ちよいです。

音楽や周囲の自然との一体感を感じることができますので、ぜひいらしてくださいね。

(運営担当:大樹)



5月の音楽祭の様子

<<ファームからのお知らせ>>

●野菜セット次回のお届けについて 隔週の方⇒9月15日(土)、毎月(第1週)の方⇒10月6日(土)

●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! びたらぶ会員(会費1万円/年)募集中!

●ファームのスケジュール 9/8-9 コンポストトイレ作り・竹小舞い編みイベント

●野菜の品質について

びたらファームでは、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、無農薬栽培のため、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。次回の送付時に代替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。

びたらファーム 

～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



たさいたいと 田才泰斗、あおきさいか 青木彩華、くりやしんご 栗谷真吾、なかの なかの 中野ちはる、かわもりまさみ 川森昌美 (畑担当) たさいたいじゅ 田才大樹、たさいさとこ 田才暁子 (運営担当)

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