

秋本番 その1

秋は食べ物がおいしい季節です。実りの秋なのです。栗ご飯やキノコご飯、秋鮭やのどぐろ、秋刀魚、葡萄に梨に柿などの果物と白菜などの各種の野菜も秋になると楽しみの一つとなります。

キャベツと白菜の苗を買って植えました。大根と小松菜やホウレン草や春菊の種をまいたところ、一斉に芽を出し、日ごとに大きくなっていきます。間引きが必要になれば、草をひきながら畑を這いずり回って、手入れをしなければなりません。

畑の中で、去年と植える場所が少しでも違う場所になるように構図を描いているのです。連作になるとどうしても野菜の出来が違ってきます。あとは肥料を少しずつ巻いておけば、おのずと日に日に成長して採り入れの時期が来ます。家のすぐそばに、野菜畑があるので、朝起きてから、みそ汁の具を取りに行くこともできます。夏の間は、シソが自生するので、ソーメンをゆでながら青シソを10枚ほどとってきて、細かく刻んでつけ汁の中に入れて食べることも容易にできました。

その周りは、二反ほどの田んぼになっていますので、稲刈りが終わると、30キロの玄米の袋が5つほど届きます。お願いして、田植えと稲刈りを頼んでいるので、時折、夏の間草刈りなどもしていただいて、黙って新米を食べることができるのは、とても満足です。

今年は柿の実もたわわになっており、収穫すると皮をむいて、軒先につるし、干し柿にします。白菜が収穫できると、4つに切って、風にさらして、漬物にもすることがあります。昔は大根もたくさん収穫して、一冬分のたくあんに着けた思い出もありますが、今は、夏の間糠漬けがいいところで、大根は干したあと細かく刻んで、また大きなざるに入れて風に当て、干します。切り干し大根として食します。

ほうれん草をまくときには、石灰を多く巻き耕してから種をまきます。雨が降ると、土壌が酸性になるので、酸性の土壌ではほうれん草は育ちません。育つための一工夫が大切です。

土壌づくりをきちんとやって、肥料をきちんと計画的に施し、季節に添う育て方を工夫し、作物ごとの気配りを忘れず収穫する時を間違えない。

つまり、畑づくりは、教室での育て方の工夫と配慮と何ら変わることがないのです。