



花澤家族農園新聞

式千八年大寒之巻



寒中御見舞い申し上げます

本年も大変お世話になります。何卒宜しく願い申し上げます。こちら瀬戸内でもこのところ寒さが大分厳しくなってきました。しかしながら暖冬の傾向は続いており、「温暖化」という気象変動に一番影響を受ける農を生業としている者にとって、今後の予測は非常に気になることです。特に柑橘を含む果樹は実を着けるまでに年数がかかる上、その後何十年と大地に根差して樹を少しずつ大きくし果実を増やしていきます。気温の上昇がもたらす影響は、病害虫の増加や少雨化、そして最終的には栽培適地の移動をもたらすものと思われま。去年は高温と極端な少雨という気象条件のもとでの栽培となり、島みかんの味にはプラスに作用しましたが、樹への環境ストレスは強いものとなりました。地域の自然の緩衝能力を超えた気象の「ぶれ」は、特に化学農薬・肥料等にコントロールされた環境のもとでは弱いものと考えられます。可能な限り化学農薬・肥料に頼らない樹作りを続けていながら、今後の気象変動に対応していきたいと思ひます。

毎日の天気を常に肌を感じながら仕事を出来る喜びを噛み締めながら、美味しいかんきつ作りに今年も元気に励みたいと思ひます(*^_^*)

「げんきに育っています」

島かんきつ

島みかんは昨年12月初旬から収穫を始めて下旬に全て終えることができました。前号でお知らせしましたとおり殆どの樹が表年だったことから、たくさん収穫することができました。収穫したものを倉庫内の貯蔵庫で予措^(*)がけを行い、12月中旬より順次出荷を行いました。お蔭様をもちまして1月下旬までに全てのみかんを出荷することができました。島いよかんも先月末より収穫を開始し、既に収穫を終えて、現在予措^(*)がけを行っています。2月初旬頃からの出荷に向けてこれから選別作業を行なっていきます。またはっさくの収穫もつい先日終えました。はっさくの樹は大きいため、樹に登りながら

の収穫となりました(^_^;) 今年から皆様のお手元へお届け出来るものと思ひます。デコポンは12月初めに袋掛けを行ない、樹の上からネットを掛けて鳥からの食害を防ぐための作業を行ないました。現在のところ順調に生育していますので、今後の収穫がとっても楽しみです(*^_^*)

野草たまご

暖かかった、というより暑い日もあった秋が過ぎ、本格的な冬を迎えて日照時間が短くなり、活動時間も短くなりました。また寒さでカロリー消費も高まり、一年で一番たまごを産まない(^_^;)季節となりました。大きな養鶏場では、電照を行うことで日照時間をコントロールして産卵率を高めることを行いますが、当農園ではあくまでも鶏たちの自然のリズムを崩さないことを考慮しています。

これから一層寒い季節に向かいますが、元気にたまごを産んでくれることと思ひます(*^_^*)

島やさい

初秋に植え付けたじゃがいもは、秋の異常高温で一部の種芋に腐りが出ましたが、無事に収穫を終えることが出来ました(*^_^*) 地元の道の駅などで一部を販売しました。また、晩春に植え付けた瓢箪南瓜も無事に収穫を迎え、1株からたくさんの実を取ることができました。お隣の大久野島の国民宿舎で、天ぷらとして使って頂きました(*^_^*)

そして新しい野菜畑の開拓はようやく一部を畑にすることが出来て、そこに自分で苗を立てた玉ねぎをたくさん植え付けました(*^_^*)

これからの予定

島かんきつは秋から冬にかけて伸びた園地の下草を刈り、春の^{ほふく}匍匐する野草(ヤエムグラ・ハコベ・カラスノエンドウなど)を畑一面(?!)に伸ばす準備を行います。「野草をもって野草(雑草)を制す」一匍匐性春草で丈の高い夏草を抑えていく農法です。また、春前に堆肥を撒いて土壌の微生物を活性化して根の吸収力を高めます。次の収穫のために、そして将来に亘って美味しい、沢山の実をつけてくれるように準備をしっかり行います(*^_^*)

鶏たちは日が短くなくても相変わらず夜明けとともに活動開始です(*^_^*)寒い中でも活発に動き回り、元気に餌をつついていきます。足で器用に地面を引っ掻いて餌を探し、大きな穴を作っては砂浴びを楽しんでいます。来春には、新しい仲間がやってくる予定になっています。

野菜畑では春じゃがいもの植え付け準備を行い、また様々な野菜の苗作りの準備を行います。今年は昨年以上に力を入れていきたいと思います。

お知らせ

「島みかん」はお陰様をもちまして全て完売することができました。ご購入頂きました皆様方に心より御礼申し上げます。

引き続き「島いよかん・はっさく」を2月中旬頃より、「デコポン」を3月より販売する予定にしております。ご希望の方は別紙注文書または電話・Emailにてお知らせ下さい。ご注文を心よりお待ちしております(*^_^*) なお、果実や樹の状態、気象条件等によりましては収穫・出荷時期がずれることがございますので、何卒ご了承の程お願い申し上げます。

「野草たまご」は引き続き販売を行なっておりますので、併せての注文を心よりお待ちしております(*^_^*) 島かんきつの箱と重ねて発送することも可能ですので、是非ご利用ください(*^_^*)

この一枚！ふおと



島いよかんの実が綺麗に色付きました

きいーわーど

*1「予措(よそ)」 果皮を乾燥させることを目的とする貯蔵方法です。果皮を乾燥させることで果肉から果皮への水分移行が減少し、その結果、味が落ち着いてきて糖・酸のバランスが良くなり味がまるや

かになります。腐敗の発生の防止や浮き皮防止、す上がり防止などの品質劣化抑制効果があると言われています。

農園いんとろだくしょん

(大三島や農園の紹介コーナーです)

「瓢箪島」 大三島(愛媛)と生口島(瀬戸田・広島)の間にある無人島で、かの「ひょっこりひょうたん島」のモデルになったといわれている島です。当農園のある上浦町側から綺麗に見渡すことができます。その島の形は人形劇に出てくるひょうたん島そのものです(*^_^*) その「瓢箪島」は小さいながらも島内に県境が走っており、島の北側が広島県、南側が愛媛県になっています。

いちおしれしび

いよかんシフォンケーキ(17cm シフォン型 1個分)

材料: いよかん絞り汁 70cc、卵(L) 4個(卵白・卵黄に分ける)、薄力粉 80g、砂糖 80g、サラダ油 大さじ2、塩ひとつまみ

作り方: ① 卵白に塩ひとつまみと砂糖半量を入れメレンゲを作る。

② 別のボールに卵黄・残りの砂糖・サラダ油・いよかんの絞り汁の順に加え、その都度よく混ぜる。

③ ②に薄力粉をさっくり混ぜる。

④ ①のメレンゲの3分の1量を③の生地とよく合わせる。

⑤ 残りのメレンゲを泡の消えないようにさっくりと④と混ぜ合わせる。

⑥ 170~180℃に予熱したオーブンで40~50分焼く。

⑦ 竹串を刺して何もつかなければ、型のまま逆さまにして完全に冷ます。

化学農薬を使用していない「島いよかん」のすりおろした皮を生地に入れて頂くとより一層風味が出ます(^_^*)

*花澤家族農園の新鮮な平飼い「野草たまご」も是非ご利用下さい!(^^)!

花澤家族農園

〒794-1401 愛媛県今治市上浦町盛 3115-1



Tel: 0897-87-3669 Fax: 0897-87-3669

Email: fam_hanazawa@ybb.ne.jp