



花澤家族農園新聞

式千七年晩秋之巻



瀬戸内にようやく秋が訪れました

ここ瀬戸内では盛夏から引き続き初秋の頃も厳しい暑さが続きましたが、晩秋になりようやく涼しさを感じることができるようになりました。地域の秋祭りも終わり、多くの農家が蜜柑の収穫作業に追われています。ここでは農繁期は秋から春にかけてとなり、家族総出で収穫・調整・出荷作業に勤めます。農の生業は家族が元気に明るく作業に取り組むことで成り立っています。この島でも他地域と同様、高齢化が進んでおりますが、お年寄りも皆元気に畑作業に勤んでいます。地域力はまだまだ衰えていません。傾斜のある農地をすいすいと登り早朝から晩遅くまで作業をしている姿を見ると、まだまだ農の現場には元気が残っていることを感じさせられます。私達若い？世代が地域の農業を支えていくためには、その地域の力だけでなく、他地域や都市との連携が必ず必要になります。農園新聞を通じて皆様に少しでも農の現場をお知らせ出来たらと思っております。

「げんきに育っています」

島かんきつ

島みかんは晩秋の寒にあたり、少しずつ色づいてきました。今年は梅雨後にも少雨となり、樹に強い乾燥ストレスが働いたため果実の糖度が上がり、また初秋から高温が続いたことから酸味も下がり美味しい島みかんに仕上がります(^^_^^)

乾燥と高温で樹も大分疲れましたが、そのせいかな害虫の発生も少なくて済んだようです。今年の島みかんは表年^(*)で、一本の樹に沢山成っておりその重みで枝が下垂して一部地面に着くほどです。これからの収穫がとっても楽しみな「島みかん」たちです。当農園の島みかんの収穫は12月初旬頃から順次行っていく予定で、年末年始頃まで続きます。その後島いよかんなどの雑柑類^(**)の収穫に入り、3月まで続きます。

野草たまご

猛暑だった真夏を元気に乗り越え、鶏たちも人間同様食欲の秋になりました。毎日沢山の餌を食べて元

気にたまごを産んでくれています。夜明け前の暗い最中に起き出してたまごを産み、その後は餌探しに余念がありません。餌を運んで鶏舎に近付くと、大合唱で出迎えてくれます。これから寒い季節に向かいますが、変わらず元気にたまごを産んでくれることと思います(^^_^^)

島やさい

梅雨入り前にサツマイモの苗を植え付けて、先月末に無事収穫しました(^^_^^)「無事」とは、近年この島でイノシシが増えており、被害を受けることが多いからです(^^_^^)

また、秋じゃがいもの植付けやアブラナ科の野菜(カブ・大根・小松菜・青梗菜・水菜など)の種まき、タマネギ苗の植付けなどを行いました。今は間引きや除草作業に勤んでいます。

そして新しい野菜畑の開拓は・・・。まだまだ時間が掛りますが、何とか春じゃがいもの植付けまでには間に合います(^^_^^)

これからの予定

島かんきつはこれから収穫作業に入ります。まず島みかんが12月初旬頃から年末頃まで、その後島いよかんを1月中に収穫し、はっさく・デコポンと3月まで続きます。喜びの収穫作業が暫く続きますが、元気に乗り切りたいと思います(^^_^^)

鶏たちは日が短くなってきて起きる時間が少し遅くなってきました。とはいっても相変わらずの早起きです(^^_^^) これからも夜明けと共に鶏たちの元へ駆けつける毎日が続きます。

野菜畑では、これから冬野菜や秋じゃがいもなどの収穫が始まります。また晩生タマネギ苗の植付けが待っています。日々大きくなっていく野菜たちの生長を楽しみながら作業をして参ります。

お知らせ

「島かんきつ」の予約販売を行いますので、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」の販売も引き続き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(*^_^*)

また、「島かんしょ」(サツマイモ)につきましても販売いたします。品種は、べにあずま・なると金時・ギフ芋・パープルスイートロード(紫いも)となり、それらの組み合わせのセットでお届けします(大変恐れ入りますが、品種の指定には対応出来かねますので何卒御了承下さい)。併せて御利用下さい！

この一枚！ふおと



デコポンの実も大きくなりました

きいーわーど

*1「表年」 果樹のなかでも柑橘類、特にみかんは隔年結果性が強く現れます。隔年結果とは読んで字の如く隔年に実をたくさん着けるということで、多く実る年を「表年」、少ない年を「裏年」と呼んでいます。ちなみに今年是我が農園では「表年」で、愛媛県全体でも表年の傾向にあります。農家は可能な限りこの隔年結果をなくすため日々努力を重ねていますが、なかなか自然の摂理にはかないません。

*2「雑柑類」 別名「中晩柑」とも言い、一般に温州みかん以外の柑橘(香酸柑橘である柚子や橙などを除く)を総称してこのように呼びます。字からも「雑」や「中晩」という文字から「みかん」以外・「みかん」より晩生(遅い)品種であることが伺えます。一昔前は、はっさく・いよかん・あまなつ(夏みかん)、ネーブルが主な雑柑類でしたが、今では新しい品種が数多く栽培されています。当農園でも新しい品種を苗木から育てており、数年後には皆様のお手元にお届け出来るものと思います。

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)

「甘藷地蔵」 上浦町の瀬戸に甘藷(サツマイモ)を抱いたお地蔵さんがあります。今から300年程前に大三島出身の下見吉十郎という人物が九州巡礼の途上に寄った薩摩藩において甘藷に出会い、その種芋を島に持ち帰って近隣の島々を含め栽培普及に努め、その結果島から飢饉がなくなったということから感謝の念を込めて建立されました。現在でも吉十郎の命日には甘藷地蔵祭りが行われており、お地蔵さんは島人に広く慕われています。

いちおしれしぴ

スウィートポテト(8個分)

材料: さつまいも4本、卵黄(新鮮なもの)2個、バター50g、牛乳50cc、砂糖60g、バニラエッセンス少々

作り方: ① サツマイモは皮を厚めに剥いて約1cm厚さの輪切りにし、水にさらす。

② 鍋に①の水気を切って入れ、ひたひたの水を注いで強火にかけ、沸騰したら弱火にして煮る。

③ いもがやわらかくなったらざるにあげ、湯を切って鍋に戻し入れ熱いうちにすりこ木で潰す。

④ バターと砂糖、牛乳を加えて弱火にかけ、木べらで混ぜながらぼったりとするまで加熱し、火からおろして卵黄1個とバニラエッセンスを加えて、よく混ぜる。

⑤ ④を8等分してアルミカップに入れ、ナイフで山形に形を整える。

⑥ 残りの卵黄1個を溶いて⑤の表面に刷毛で塗り、オーブントースターで7~8分、こんがり焼き色がつくまで焼く。

引用: ラクラクおやつ399品 学研

花澤家族農園の新鮮な平飼い「野草たまご」と化学農薬・化成肥料未使用の「島かんしょ」を是非使ってみて下さい!(^^)!

瀬戸内・しまなみ・大三島
花澤家族農園

(島かんきつ・鶏卵・野菜)

〒794-1401 愛媛県今治市上浦町盛 3115-1



Tel/Fax: 0897-87-3669

Email: fam_hanazawa@ybb.ne.jp