



どか雪

来ましたね～。どか雪！お正月まで、暖かったので、油断してました。こちらでは、14日と24日に40cm位ずつ積もったでしょうか。そして、その雪が畑に居座ってなかなか溶けないんです！1月中旬以降の、人参、白ねぎ、白菜は、雪下から取り出したものです。普段より甘かったんではないでしょうか？どか雪が降った翌朝は、ちょっとした楽しみがあります。この一面の白銀の世界に、最初の一步を記すことです。それができるのは、農園主の私なのよ～、と良い気分で、雪の畑を歩きだしました。ですが、人間の足跡とは明らかに違う足跡が、すでになん筋かあるのです。匂う匂う！それらを追跡していくと、犯人の侵入経路、作物を荒らした犯行現場、抜け道が分からず迷走した様子、そして最終的な抜け道などがわかり、足跡の形やサイズも含めて、犯人像が推理できるのです。そして、今回わかったことは、畑をぐるりとネットで囲っていますが、外側が一段高くなっている部分では、外から見るとネットの高さは高くなく、鹿はジャンプして容易に入ってくる、ということ。細い鉄の網は、下の方40cmくらいまでは、網の目が半分程度になるように針金が追加されており、タヌキくらいの小動物は出入りできないはずですが、雪のため表面が高くなり、小動物も楽々出入りできるようになる、ということです。完璧な防護は難しいですが、手直しするべき箇所が、どか雪のおかげでわかりました。



アヤゴンのひとりごと 今年もやってきました。インドネシアとネパールから、ホームステイのゲスト2名。毎年、狙ったように大寒波が！今年ももれなく大雪～(^.^) 南国育ちの彼女らは、大喜び。家の玄関前のちょっとした坂で、そり遊びを始めて「キャー！キャー！」と大騒ぎ。とっても貧しい村から、その村を発展させるために研修しに来て…真面目ー！でも、国の言葉・宗教のことから、おいしい料理や家族のことまで、面白おかしく語り合っ、我が子たちとも楽しそうにじゃれ合う姿にホッとします。それぞれの国に帰って、任務を果たさなきゃいけないんだけど、ステイ中くらいは日本を存分に楽しんでもらいたいなあ(^.^)



おすすめレシピ

菊芋の酢漬け 『菊芋、らっきょう酢』 ※今年は**野菜の保存食**を紹介します。

- ① 菊芋をよく洗い、泥を落とします。
- ② ①をタッパーに入れ、らっきょう酢をひたひたまで入れます。3日後くらいから食べられます。(冷蔵庫で1ヶ月くらい保存可能。)スライスして漬けると、翌日から食べられます。人参、キャベツなどと漬けるのも、おすすめです。



今月予定の野菜

人参、白ねぎ、キャベツ、さつまいも、里芋、じゃがいも、菊芋、春菊、ベビーリーフ、ハウスほうれんそう、ごぼう

来月予定の野菜

人参、白ねぎ、里芋、ベビーリーフ、ハウスほうれんそう、春菊、こまつな、こかぶ、葉玉ねぎ、島らっきょう