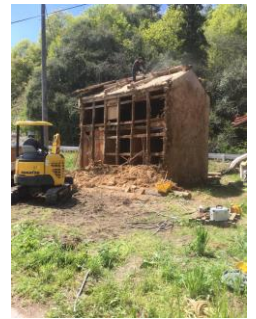




## 9年目の整理整頓!!

こちらへ越してきて、農業を始めてから、はや9年目となりました。元々、優柔不断で先延ばしにする性格なのか…整理整頓が苦手です。「いつか使うだろう」と貯めこみ、忘れ去り、そして9年間ついに目の目を見なかったものが、沢山“発掘”されました。

有機JAS取得のための視察受入、そして、壊れ始めた蔵の解体、という2つの大きな“外部圧力”のためそんな私も、ついにその重い腰を上げて、整理整頓に取り組むことになったのです。まずは、小さ目ハウスを2つ作り、あちこちに保管していた機械をまとめました。次に、機械や道具が散乱していた小屋に、棚を置き、整頓しました。その時に、2,3年間使ってないなあ、というものを、ためらいながらも処分していきました。極めつけは、築100年?の古い蔵です。整理し始めてみると、出るわ出るわ!9年前に持ってきて保管したままになっていたものや、私が来る前からこの蔵に眠っていたもの(江戸時代の脱穀道具「千把こぎの歯」など!)。さすがに9年間必要ななかったので、ためらわずに処分することができました。解体前日には、片付いた蔵の中に家族が集まり、感謝の気持ちを込めて最後の晩餐を行いました。そしていよいよ、解体の日、業者の方が上から順に取り外していきます。瓦、屋根板、屋根土、土壁…柱と梁は立派でしたが、切れ目を入れた後、重機で一押しすると、ガッシャーン!見事に崩れ落ちました。一つの時代に別れを告げ、これから新しい時代を切り開く、そんな気持ちが高まっています。



### アヤゴンのひとりごと



←暗くて見えにくい写真で申し訳ありません。↑上で語られている「最後の晩餐@蔵」で一ず。豆電球1つの灯り、板の上にごぎ、発泡スチロールのテーブル、そして、ホットプレートでお好み焼き&キャンプ用コンロでラーメンの夜ごはん♪お化け屋敷さながらの雰囲気の中、子どもたちのテンションはMAX!こんな所でアウトドアプチ体験できるなんて!そのテンションのまま「今晩は寝袋持ってきて、蔵で寝るー?」という話も出たんですが、隙間風ピューピューで寒い寒い…すごすごと、傾いているはしごの様な階段を、5人で順に降りました。グッバイ!蔵!ウェルカム!薪になりそうな木材!

### おすすめレシピ

#### えごまの実



刈取り、乾燥、脱穀、風選、水洗い、乾燥、と長い工程を経て、えごまの実がとれました!この後、搾油すれば、体に良いと評判のえごま油となります。今回は実のままで。**食べ方①**そのまま、しょうゆに漬け、ごはんのお供に。プチプチ食感が魅力。**食べ方②**フライパンで軽く炒って、2,3粒弾けたら火を止め、すりこぎですります。ホウレンソウ、菜花などの和え物に。**食べ方③**えごまあんを作り五平餅風に。味噌小さじ3、砂糖小さじ3、②(すったえごま)小さじ3、みりん小さじ1でのばします。焼きおにぎりと共に。

#### 今月予定の野菜

葉玉ねぎ、リーフレタス、ベビーリーフ、ほうれんそう、こかぶ、人参、大根、サラダごぼう、菜花、にら、葉にんにく、スナックえんどう、ズッキーニ、えごま

#### 来月予定の野菜

玉ねぎ、スナックえんどう、ベビーリーフ、ほうれんそう、こかぶ、人参、サラダごぼう、にら、ズッキーニ、きゅうり、じゃがいも、キャベツ