



異常気象とは呼ばない！？

8月は猛暑、9月は一転して晴れが少なく、曇りまたは雨の天気。今年も異常気象と思わざるをえません。

先日、民放のお天気キャスターが一堂に会し、今後の気象について、語りあう番組を見ました。みなさん、ビックリするようなことをさらりとされていました。中でも、印象に残ったのは、お天気キャスターの重鎮、森田さんの言葉。異常気象とよく言われているけど、異常気象が当たり前になりつつあるので、もうそう呼ばないほうがよい、と。台風が頻繁に発生し、クリスマスの頃まで日本に上陸するようになり、本州が暑くなり過ぎて、相対的に沖縄が避暑地になる、といった話もありました。番組の中で紹介されていて面白かったので、みなさんもぜひ、環境省が作成した動画「[2100年未来の天気予報](#)」をご覧ください。今年の夏よりひどい酷暑が常態化し、各地の最高気温が軒並み 40℃を超えるという予報でした。うそっぽい内容の天気予報ですが、国の環境省が大まじめにつくっているんです。80年後に、私は生きていないでしょうが、酷暑が毎夏のように来る…！と考えるだけで、クラクラしてしまいます。

農家としては、覚悟を持って対策をする必要がありそうです。大水が出て畑が浸水してしまうことへの対策は、水が入りにくくする工夫。それから溝を掘ったり、パイプを埋め込んだりして排水を良くすること。日照りが続くことへの対策は、灌水パイプをどの畑にも行き渡らせて、いつでも水が出せる状態にしておくこと。加えて、獣対策も必要です。異常気象で山に食べ物がなくなり、畑に入ろうとしますから、柵がこれまで以上に必要となるでしょう。思い返せば農業を始めた10年前、天任せの放任農業であったにも関わらず、作物の出来がとてよかった。あの頃は、獣も来なかったし、天候がベストだった気がします。その後の天候の変化は著しく、自分で全てを管理してようやく、収穫ができる時代になりつつあります。



彼岸花 と
カーブつなぎ
の わたし

おすすめレシピ



葉物のツナマヨチーズ炒め

(葉物が手に入ったら、私はこの炒め物にすることが多いです。)

こまつな 100g、ねぎ 100g、ツナ缶、オリーブ油少々、マヨネーズ大さじ3、とろけるチーズ、しおコショウ少々。

- ①葉物を食べやすい大きさに切り、オリーブ油を入れフライパンで炒めます。
- ②ツナを加え、塩コショウをして、混ぜながらしっかり炒めます。
- ③マヨネーズ、チーズを加え、蓋をして少し蒸らし、チーズが溶けたら完成。

アヤゴンのひとりごと



カーブ、見事に3連覇(*'v') 7月の豪雨災害から、なんだかドヨンとした空気が漂っていましたが、カーブもサンフレッチェも盛り上がってくれました！カーブの優勝が決まる直前、足踏み状態のM1試合で、元教え子の野球部員が始球式を務めました。たまたま観戦に行っていた仲良しの同僚が、ちょうど良いアングルで動画の撮影に成功。何度も繰り返し観てはニヤけております…(笑) カーブ優勝セール、優勝サービス、優勝グッズが街中に溢れてます…。こんなお祭り騒ぎは楽しいなあ。こんな楽しい話題で全国ニュースを賑わせてほしいなあ。

今月予定の野菜

ピーマン、なす、こまつな、ほうれんそう、春菊、
ベビーリーフ、青ねぎ、里芋、葉人參、レタス

来月予定の野菜

こまつな、ほうれんそう、春菊、ベビーリーフ、
青ねぎ、里芋、菊芋、人參、レタス、大根