

農園通信

2013年8月16日発行



今年はみんなでバジルペースト作り



今年はサツマイモ組の学生も自分の畑でバジルを栽培しました。よく育ったところでは、かなりの大株に。自宅に持ち帰ってもこんなにたくさんどうしよう・・・と戸惑う学生たち。そこで前期の試験終了日、勉強から解放された学生さんたちが農園に集まりバジルペースト作りが始まりました。葉を一枚一枚丁寧に取っている姿に自分で育てた作物への愛情を感じました。育てて、加工・調理して、その場で食べることが出来る！ここの農園の魅力のひとつです。

バジルペーストの作り方

材料

- ・バジルの葉 100枚くらい
- ・オリーブオイル 1/2カップ
- ・にんにく 1片
- ・粉チーズ 大さじ1~2
- ・くるみや松の実などの木の実 お好みで
- ・塩 適宜

すべてをフードプロセッサーに入れて攪拌します。バジルは熱湯でさっと湯通しすると(ブランチング)褐色せず、きれいな緑に仕上がります。



農園の夏休み

お盆に入ってもまだ猛暑続き。学生は夏休みに入ってしまった野菜を収穫してくれるひとがほとんどいないのでオクラやゴーヤはどんどん大きくなるばかり…。ブルーベリーは鳥のご馳走になってしまいました。スイカは鳥に見つからないよう、ガラス室の中につるを伸ばし順調に大きくなっています。

サツマイモの畑は一面緑に覆われ(除草が行き届いていない畑は雑草が優勢ですが…)8月初旬に蒔いたキャベツやブロッコリーの苗も順調に育っています。

今のところまだ秋の気配は感じられない真夏の日々ですが、コスモスが次々に咲き出し、いちじくがたくさん実をつけていてよい香りが漂っています。学生は涼しくなる頃に来るのかな。しばらくは静かな夏の農園です。

