

冬景色

1月14日(月)関東で予想外の大雪。成人式で大変な思いをしたかたも多いことでしょう。

その翌日の農園→真っ白に雪化粧。しばらく雪が残りましたが、そんな中でもダイコンやキャベツ、ブロッコリーはたくましく生き残っています。寒さにあると野菜が美味しくなるというのは植物が糖度をあげて凍らないように寒さに強い体に自らを変化させるからです。

今年はほうれん草を作り損ねたので、冬の甘いほうれん草を味わうことができず…ごめんなさ〜い！



干し柿を使って・・・



12月に養護専攻の学生が作ってくれた干し柿。1ヶ月以上天日干しして十分甘くなりました。寒くなると餌を求めて鳥たちが農園の野菜を狙ってきます。鳥に気づかれる前に干し柿を室内に取り込みいろいろな料理で味わいました。

定番のダイコンと和えた『柿なます』の他に刻んでスコーンやパウンドケーキに加えたら自然な甘みのスイーツになりました。

チーズとの相性も良いので、クラッカーに乗せてちょっとしたおつまみにも。

けれどなんといっても、丸ごとがぶつとかぶりつくのが一番美味しい食べ方かもしれません。



農園タイム 予定

1月

- ・干し柿の試食と利用
- ・バーニャカウダ作り
- ・きなこ作り

2月

- ・ヤーコン収穫と試食
- ・麴作り
- ・味噌作り



穴場スポット？

農園教室2階

新年を迎えてひと月。正月ボケをしている暇なく後期の定期試験が始まりました。このところ連日試験勉強のために農園教室(2階)を利用する学生が数名来ています。図書館は席取りの競争率が高く、自宅だとなんか誘惑が…という学生がやって来ているようです。

息抜きに畑を散歩したり、おながが空いたら1階で干し柿を食べたりして…

意外と穴場スポットかも？！
ご活用ください。

