

農園通信

2013年10月18日発行



頂き物の栗を使って・・・

農園の隣は栗畑になっていて、時期になると毎年たくさんの栗を分けて頂いています。「品種はおそらく利平」ということですが、品種はともあれ丁寧に管理されているので、味がよくて大きくて立派！この農園には栗の木がないので学生さんも(職員も!?)大喜びです。

渋皮煮を作るため、たまたま来ていた学生に鬼皮剥きをお願いしところさすがは栄大生！慣れた手つきですっすと手が動きます。

拾いたての栗なので鮮度がよいということと、ぬるま湯につけて皮が柔らかくなっているので、とても剥きやすくそれほどストレスにはなりません(笑)

その他に「栄養と料理」10月号に紹介されていた「マロンペースト」を作ってみました。→
美味しいものを美味しそうに撮影するのもこの学生さんの得意技。雰囲気を出すために自分のハンカチを持ち出したり、器を替えたり・・・表現方法も豊かです。



↑9月初旬
開花



アズキの収穫

今年は久しぶりにアズキを育ててみました。アズキは通常7月下旬から8月に蒔いて10月頃収穫になります。以前栽培したときは、鳥の被害に遭い実った豆はほんのわずか・・・。今年は順調に育ちほとんどが収穫まで漕ぎ着けました。茶色くなったさやから随時収穫していきます。
←行儀よく整列していて可愛らしいですね。

秋冬野菜 生育中



秋から冬にかけて育てている野菜は主に寒さに強い葉もの。チンゲンサイ、コマツナ、ハクサイの他「コブタカナ」「かつお菜」「のらぼう菜」福井県の伝統野菜の「葉ごぼう」などの個性派も。
今年は希望者を募って『冬野菜組』10名もホウレンソウやカブを育てています。



→
葉ごぼう