

美山だより 2011・はる

皆様、お元気ですか？

ゴールデンウィーク前は夜の最低気温が5度以下だったのに、連休の終わりには初夏のように暖かくなりました。夏野菜の種まきや、苗の植え付けも連休中に半分ほどこなしました。晴天続きでおひさま発電パネルも元気に活躍しています。

さて、3月初めには、アースガーデンにオーストラリアの旅行者が滞在し、様々な仕事を手伝ってくれました。サイモン・ロスさんというブリズベンのNorthey Street City Farmで仕事をしている男性です。オーガニックマーケット向け菜園をコーディネートし、様々なガーデン・ワークショップの講師、プロジェクトを手がけておられます。そこでアースガーデンでは、3/9(月)にサイモンと私で合同ワークショップと交流会を開催しました。(写真1)



写真1 右手前がサイモン

Northey Street City Farm はブリズベンの中心より5キロ離れた3ヘクタールの都市農園です。全体がパーマカルチャーでデザインされ、様々な教育プログラムやインターンシップが設けられ、ボランティア滞在もできます。日本の都市部でもこのような緑あふれる有機農園があれば、都市で地産地消ができ、地元の環境、社会、教育面に好ましい影響があります。この都市農園では、収穫祭、野外ダンスや音楽などのイベントも開かれ、地域の人々が楽しく参加しています。また助成金で雇用を創出し、大きなタンブラー型コンポストが作られ、堆肥が作られています。

(<http://www.northeystreetcityfarm.org.au/>)



写真2

サイモンが滞在した頃はまだ雪模様の寒いお天気でしたが、もうフキノトウが出て、春の山野草の季節が始まろうとしていました。フキノトウでお寿司を作りました。

それからツクシ。粉をふってオリーブオイルで炒めて食べる方法を、地元の知人に教えてもらいました。美味しいです！1週間前にはタラノメがたくさん収穫でき、3日ほど立て続けに食べました。ミツバは毎日おひたしができるほどたくさん生えているし、ヨモギご飯やハコベご飯、ノビルご飯も作りました。

ところで皆さん、**写真2**の2種類の植物をご存知ですか？どちらも食用になります。向って左がユキザサ、右がカキドオシです。カキドオシは天ぷらにしたり、ゆでて和え物にしますが、先日、ワーク&ホリデイでアースガーデンに滞在された名古屋の女性が、カキドオシのジェノバソース風スパゲティを作ってくださいました。**写真3**がそうです。タラノメをタジン鍋で蒸し焼きにしたものと一緒に食卓になりました。これら以外にも、ガーデンには食べものが多く自生し、また栽培もされています。

今の季節、美山町では地場でなく、遠方のものでないと手に入らない野菜があります。北海道のジャガイモだったり、淡路島のタマネギだったり、熊本のニンジンなどがそうです。そのような食材を買うのはほどほどにして、まずはガーデンにたくさんあるものを活用したいと思っています。



写真3 石田弥生 撮影

ではまた

2011年5月7日
アースガーデン 植月千砂