

皆様、寒い毎日ですがお変わりありませんか？

ヨーロッパでは大寒波、アメリカ東海岸ではポラボカ暖冬で、ワシントンでは桜が開花とのこと。

ここ美山のアースガーデンでは最低気温がマイナス 11℃まで下がりましたが、雪は平年並みといった感じです。

こちらは昨年 12 月、本格的な雪の季節到来以前に菜園の野菜を収穫し、葉物やサラダ野菜も少しだけプランターに移して雪に埋もれないように軒下へ移動し、冬の間活用できるようにしました。(写真1)



写真 ①

また薪もしっかり準備しました。2年以上自然乾燥したのを使いたいので、計3年分の薪置き場が必要なのですが、まだそれだけのスペースは確保できておらず、今後の課題です。薪は3種類を用意しておかなければなりません。まずは火付け用の細枝、そして火を大きくし維持する中継ぎ用の中細枝です。これらはガーデンの剪定枝が使えます。乾かして30~40cmの長さに切っておきます。中細枝は近所の建物が解体された時の杉の廃材を細く割ったものを使う時もあります(必ず薬剤無処理のもの)。中継ぎ枝で火を安定させたら、次が太い薪の出番です。この種の薪の自給分はほんのわずかで、大半は美山で山林を保有している知人と、美山のストーブ屋さんの計2カ所からの購入です。



写真 ②

今年はこの暖房器具よりも薪ストーブを多く使っていますが、一日中燃やすことは稀で、たいていは朝か夜かの4~5時間です。薪ストーブは本当に働き者です。朝に薪を燃やし、日がさしたらストップすると、晴れた日なら厳寒期でも昼間しばらく暖房なしで快適に過ごせます。また洗濯物の乾燥にも役立ちます。雪で外干しができない冬、2階の暖気孔のあたりに洗濯物をつるしておく、すぐ乾き、湿気が多い美山の冬に、部屋全体がからっと乾いて気持ちよくなります。また薪ストーブのそばにステンレスのザルをいくつかつるして、その中にいろいろなものを入れて乾燥できます。有機ガーデンのクノミ、ハーブ、割り干し大根、山でとったクルミや、無農薬みかんの皮もみかん風呂用に乾かします。(写真2)



写真 ③

専用の器具を使えば、薪ストーブで調理もできます。私は焼き火でヤキイモ(写真3)や焼きリンゴを作るのが好きです。(出張で遠出する時に、My ヤキイモを持参し、都会の宿で人知れず楽しむことも…) ジャガイモを焼いて、ハーブ入りサワークリームでいただくのもおいしいし、ハーブとマヨネーズであえた焼きジャガサラダもおすすめ。カボチャやニンジンも焼き火で調理して、スープやサラダにすることがあります。写真2で様々なものがザルで干されているのがわかります。このストーブ上はそう熱くはならず、小さな鍋で昆布出しをゆっ

くりとるのに最適です。右は薪置き場で、すでにお伝えした火付け用、中継ぎ用、そして太い薪の3種類がおかれています。

薪ストーブ以外ではアラジンの「ブルーフレーム」という昔からの石油ストーブを愛用しています。「やかんのせ禁止」との警告が書かれていますが、私の実家ではずっとこれでお湯を湧かし、お鍋をかけて煮物もして使ってきたので、私も今同じことをしています。このストーブは小さいのに暖かいし、定期的にバーナーを掃除すれば、ずっと美しい青い炎で燃えてくれます。エアコンよりも面倒なのは、自動点火でなくマッチを使うことと、ストーブ内石油タンクが空になれば、ポリタンクから給油しなければならず、ポリタンクが空になれば購入しなければならないことです。でもこのことが、石油は有限だということをシミュレーション的に体験させてくれ、大切に使わなければならない気持ちになるのです。