



池松自然農園通信 NO.18 2016年2月

私にとってとても大事なイベント、種市の報告を勝手ながら行わせて頂きます。

今回は、昨年12月に東京は吉祥寺であった種市、先月末に長崎県雲仙であった種市大学この二つが一つの企画として催されました。

・岩崎さん：紅芯大根の種採りをする中で、10年経っても思うようにいかず、辞めようと思った。でも続けて15年目に初めて綺麗な色にまとまった。種を採り続ける意味を学んだ。

花、それは神が降りる瞬間。

・山根さん：種を集めるんやなくて、それを守っている人の情報を集めよる。種は、冷蔵保存したりジーンバンクに預けたりすればいいというものやない。毎年作り採り続けたいかん。

農法とかに縛られるのはおかしい。その土地ごとに風土が違うんやけん、それぞれの野菜を観察してそれぞれに対処する力が無いといかん。

男は泣ききらないかん。

・山本シェフ：岩崎さんや俺ら若手農家がどんな思いで野菜を育てているか、思いめぐらしながら料理をしてくれたとのこと。野菜の個性も活かし、生産者の想いも表現する。最高の料理人。

・奥津典子さん：俺を応援する為、レシピの提供を申し出てくれた。本当に自分で何ができるのか考えてくれたそのことがとても嬉しかった。

・千沙：「いつも汚いカッコして、軽トラでふらふらしよる旦那が晴れ舞台における姿を子供に見せられて良かった。」「種採りは長い年月をかけて向き合っていくものなので、私は主人を長生きさせることで支えたいと思う。」

・山崎さん：種市大学での山本シェフの料理のことを報告したら「そんなに生産者のことを考えて料理をしてくれたら、そりゃあ泣きますよねー。」

・鈴木さん：2年前の種市で野菜を購入してくれ、それ以降、我が家の野菜を毎週購入してくれている。かなり料理上手な方の様で、今回、くしくも種市大学の開催日に東京でワンデイカフェを開いた。しかも、子供を中心としたご婦人がたで。ファッションではなく、1年以上うちの固定種野菜を食べ続けてくれた上での料理。そして、来られたお母さん方も喜んで食べてくれたとのこと。種市のタネが別の場所で花開いた感じがしてとても嬉しい。

大根もち

開園当初からずっとうちの野菜を食べ続けてくれていた料理上手のYさんに、食べさせてもらって以降はまっている大根もち。今年の大根料理大賞です。

人参ラペ

最近SNS等でおしゃれな人がやたら作っている人参ラペ。「ラペってなんや??気取ってから。」と思って、ましたが作ってみると簡単でおいしかったので、紹介します。