

畑クラブ報告 2017/9/9(土) 10:10~13:00 大根の種まき!

今回は、西宮支部の大根種まき企画に加えてもらい、さらに食育PJ「食の教室」も加わって、畑クラブと三者での取り組みでした。木曜にホントに久々の雨が降り、さらにその深夜にきつい降雨。畑の状態が良くない中、愛菜会・晃郎(あきお)さんと相談して実施することとしました。総勢約50人。畑クラブは種まきのあと援農の予定でしたが、今回は、畑の状態が良くないので、援農は無しとし、その分、みんなと一緒に晃郎さんのお話を聞いたり、畑の見学をしました。ヽ(^o^) (写真も多くて報告ちょっと長くなりました。m(_)_m)



晃郎さんの畑で実施。まずみんなで種のまき方の説明を聞きます



今日は二畝にまくよ



①種をまくところに線を書いていく

②種をまくところに水をかける。



ホースを持って
お手伝い

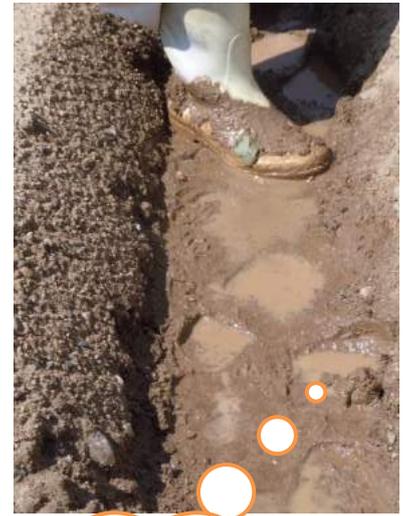


③さあ、種まき!

みんな種を持って間隔を開けながら。



青首大根の種。「畑の便り」
に入ってくるのと同じ物。
1か所に4～5粒、5ミリ
くらいの間隔を開けて、間
引きしやすいように、引っ
付かないようにまきます。



④次に、ホームレーキという
「熊手」で土をかぶせます。

ほら、こんなにぬか
るんでいる！足が
ぬけない所も(>_<)

けっこう さきつと無頓着に土を
かぶせているように見えるとこ
ろが、きつとワザね！



ホームレーキ





⑤種をまき土を軽くかぶせた所を、くわをスライドさせながら押さえていきます。



わたしも、仲良くなったおねえちゃんとヤル〜！



ひと畝、見本を見せてもらったあと、順に何人かでさせてもらいました。



⑥はい、種まき完了！



水が少しでも抜けるようにと、前日・前々日と晃郎さんには色々気を揉んでもらいお手数かけました。m(_)_m

今後は10月初めに草引きと間引き、12月に収穫をする予定です。

★種まきの前に施肥はしないそうです。施肥すると発芽しにくかったり、二股になったりするんだそうです。(へえ〜) 芽が出てきたら追肥として油粕をやる。

大根の水やりは菜っ葉類と違ってそんなに頻繁にやる必要はないというので、今回の企画となりました。と言っても、日々晃郎さんの目が届いているわけですけど。

★2・3日の内に発芽するそうで、その後は雑草との競争。10月初めに間引きするころには、雑草と大根の葉とでぼうぼうになっているかも。それまでに一度草取りをしないと…。

私たちの一つおいた隣の残りの畝では、近隣の小学生達がやってきて、同じように大根の種まきをするそうです。さあ、どっちがたくさん収穫できるか…(*^_^*)

種まきが終わって、質疑応答のあと、畑を少し見学させていただきました。



もう終わりのハウスのきゅうりとトマト。「畑の便り」で先月迄食べてます。



トマトはたくさん黄色い花がついていましたが、もう実にはならないそうです。季節がずれたらダメなのね。(;>_<)

これらの後片付けが、また大変！ 根元を抜いたり切ったりして、ある程度枯らしてから片づけるんだと思います。畑クラブの出番、かな?(~_~)



ハウスの大根

ハウスでは1週間前にまいたという大根が芽を出して大きくなっていました。11月中に「畑の便り」に入ってくることでしょう。



左が水菜、右が小松菜



お昼になったので集荷場に戻って、食育PJ特製夏野菜カレーを、みんなで「いただきま〜す！」円陣を組んで生産者の皆さんにも入ってもらいました。



晃郎さん他、かけつけてくれた愛菜会のみなさん。

左から晃郎さん、敏博さん、正尚さん、要さん (あとお二人は用事があったって残念ながら欠席)

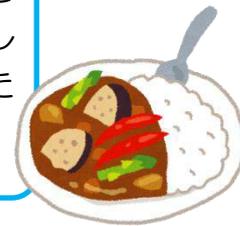


食育P Jからお知らせの後、生産者を巻き込んだ愉快的クイズを全員でやって、お開き。西宮支部クリエイターの皆さん、食育P Jのみなさん、お疲れ様！！

(全員は写ってないので、ごめんなさい)

食育P J夏野菜カレーの美味しいアイデアを教えてくださいました

ミンチ利用で、ながーく煮込まなくても簡単においしくできるといのがポイント。お肉の美味しい味がよく出ていました。夏野菜は別に用意してあってトッピング。彩りよく見た目もおおいそう。ごちそうさま。



★水菜と小松菜の所で、「虫を見つけたらどうしますか？」の問いに「取りきれるものではないのでそのままや」と晃郎さん。「殺虫剤1回まいたら防除できるけど、それはしないよ」。

「畑の便り」に供給するために、虫に食わす分も入れて余分に作付するんだろうなと思いました。ここの虫は殺虫剤まかれないうし、おいしい野菜を食べ放題で何とラッキー！

(^_^)秋野菜の植え付けが進んでいます。届くのを楽しみに。

「畑の便り」は化学合成農薬や化成肥料を使わずにつくられる地元の旬の野菜セットです。保冷して週一で届きます。カタログでは注文できません。センターに電話するか、配達職員に伝えるか、注文用紙を出す時に申し込みたいとメモを入れて下さい。(^_^)