

日曜  
随想



鹿屋に引越して3年目の秋。涼しくなると庭の畑が気になりだします。「今年は何植えようかな」とあれこれ思い巡らすのが楽しみです。鹿屋で初めて体験したことはたくさんありますが、家庭菜園もその一つ。お気に入りの長靴をはき、主に午前中に作業します。自分で栽培する野菜は安心して食べられ、作物を作る大変さを知ると農家への感謝の気持ちも増していきます。

「これを植えなさい」とピーナツをいただき、植えてみたら大豊作。畑から引っぱり上げるとたくさん実がついていて、きれいなピーナツができていました。何が違っていったのか、植えるタイミング？ 土づくり？ 種の違い？ 農業は自然が相手で、条件もその年によってすべてが違います。奥が深く、経験を積みむしかないでしょう。収穫だけでなく、菜園の野菜や

花の彩りにも心がなごみます。同じ場所に違う植物を植えて互いによい影響を与え合うコンパニオンプランツという考えを参考に、イチゴを植えたらハチが受粉に来てくれるよう近くにラベンダーを植えるなど工夫しています。家庭菜園の良さは何と言っても

自分が食べたいものを育てられること。今年植えたのはワイルドブルーベリーです。こつりする洋風料理にはサラダを添えるのですが、サラダの葉の味が重要で、辛味や酸味、苦みがある葉っぱが口直しには適しています。でも日本ではそのような味の葉は手に入り

主食で、料理に合わせてジャガイモを選ぶので、たくさん種類を育てます。日本人にとってのお米と一緒に。ドイツで一番よく食べられるのは、日本人が好きなくホクしたジャガイモではなく、煮た時に崩れにくいメークイン系のイモです。

去年はメークイン系のジャガイモも植えてみましたが、小さなイモしかできず残念でした。自分が育てたジャガイモで作ってみたいのがドイツの伝統的なグラタン。メークイン系のジャガイモの皮をむき、5分ほどにスライスして鍋に入れます。イモが隠れるくらい牛乳半分は生クリームでもOKを注ぎ、タイム、つぶしたニンニク、ナツメグ、塩を入れ火にかけます。沸騰したら弱火にし、火が通ったらグラタン皿に並べ、鍋に残った牛乳も注ぎます。すりおろしたチーズを散らして180度のオーブンで10分ほど焼きます。グラタンを主食に、メインの肉料理、野菜サラダを添えたらディナーの出来上がりです。

# 家庭菜園の楽しみ

門倉多仁亜



にくいため、自分で育ててみたいと思い、通販でタネを取り寄せました。数日後には芽はさすので、土作りに取りかからねば。ところでドイツ人にとって秋に植える作物で最も大事なものと云えばジャガイモです。パンと並ぶ

ちなみにドイツの学校には秋休みがあり、昔は「じゃがいも休暇」と呼ばれていました。20世紀初めまでドイツ国民にとってジャガイモの収穫は死活問題で、大人から子供までジャガイモの収穫をしたのです。

かどくら・たにあ氏 料理研究家。兵庫県生まれ。父は日本人、母はドイツ人。英国滞在中に料理製菓学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。食だけでなくドイツ生活の経験を踏まえたシンプルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。