

南稲苑ビッグ

有限会社 南稲苑開発社
山形県上市市高野字薄沢3
電話 023-679-2321
FAX 023-672-3723
発行責任者 齋藤 貢

雪の庭桜



3月上旬の大雪

今冬は雪が少なくて「春早し」と思っていたがそれは勝手に想像しただけじゃっぱり降ってきた。新ストーブに体を暖めながらガスを通して見る雪の降り振りは異常と言うほど二晩の休みもない。見る見る積っていく妖気て無気味は心配に身仕度をして外へ出る。除雪機にガソリンと詰めの工

ンジンとかけ降り頻る雪原へ動いた。時間を置き被害状況を見て歩けば庭の木々は皆頼被りして垂れ下がり花桃馬酔木(アゼミ)紅梅の立木は無散に枝折れや中途折れ引き列刀がが目立った。

でも寒風に吹かれ山桜の小枝に付いた雪は満開の花のように美しい姿になったのでカメラを向けて見た。春の遅咲き山桜もきれいだ。が寒風の中での雪桜もまた人の心を動かすものがある。横斜めに吹きつける北の雪風に耐えている小枝には「頑張って」とエールの応援をしたくなる。

東の方に聳える大山桜は周囲の東の木二本が切り倒されてからグングン枝を伸ばし薄紅色の花を咲かす様になった。今は寒風に耐えながら春を待つ二本の桜を見上げて一人楽しんでる。

雪はまた一面にある。春遠し。
平成二十六年三月初旬

氷を屋根に春を待つ

三ツは冷めまし

弥生三月の「半ば」になって薄氷が張っているが良く見ると底の方で何かが動いている。鯉だ。数匹が垣(かき)から出て慎重に辺りを窺(うかが)っている様にも見える。

水温は鯉にとってまだ厳しいはずなのに春待ち遠しく先導者が出て来たのか。それとも餌が欲しいのか。長過ぎる冬は人も樹木も鳥たちも生活が大変なんだ。

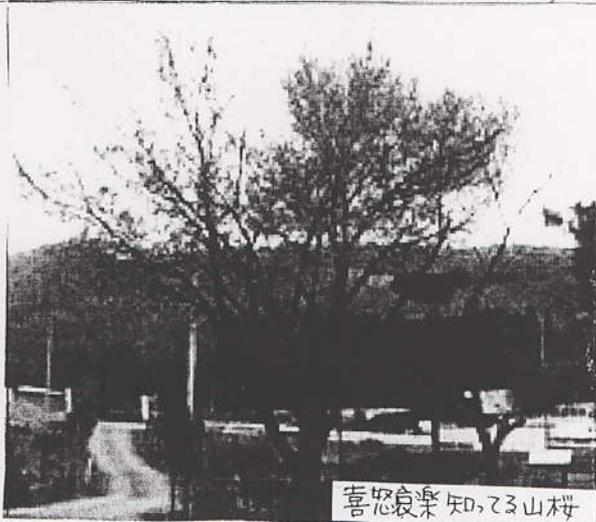
四月から八パーセントの税金も頭の痛いところ。仕入れ物もすべて値上りの様子に弊店の話合いも深刻だ。

庭の山桜よ

いつの頃だったろうか。貴方がここに来たのは？。キコとまだ仲間になり片手を持つ幼少の時だ。たか。それかもう見上げるような大木になって人を楽しませることができるとんだ。大人になった貴方は私らと共に生きてきたんだ。

私らがここを仕事と始めた時から兄妹共々に育ったんだ。庭の山桜よ。私らがどんな苦勞や喜びがあったかも皆知ってるんだ。

私らは少し年をとったが貴方は毎年きれいな花を咲かせてくれるね。ほんとうにありがとう！。立派になったんだものお名前が欲しいところだね。



喜ばれ知る山桜

蔵王エコーライン 冬季通行止解除

昨年十一月から冬季通行止に入っていた蔵王エコーラインが来月四月二十五日(金)に解除になります。この話題を耳にするると春が近いことを実感します。その頃には前記事の山桜も見頃となり、夕方の芽、エゾウコギ、ドクダミ、他いろいろと新芽や若葉が出てくることでしょう。楽しんでください。春の香りをいただきますように。楽しんでください。

平成26年3月15日

南稲苑ビッグ <木こり通信>

第94号

ガーデン日記

3月2日(日) 晴

去る2月15日(土)に降った雪は店舗から市道(東方向)へ100m余りが除雪機で押し飛ばし出来なくなり、人間が歩くだけの通路になっていた。今日はお天気も落ちつき雪の量も大部減ったので除雪機を稼働させ固い雪を時間とかけて飛ばした。

菜園はまだ雪がいっぱい。固雪にもなっていないので土ふりはできない。

3月4日(火) 晴

太陽が顔を出したので庭の通路と歩く。ストーブ用の薪も足りなくなりそうご人力の薪割りをする。

数組顔見知りのお客様がいらしたのをご世間話などする。

かわら版原稿づくり。春を載せたいのだがなかなか春がみつからない。

3月7日(金) 雪・弥生3月春の寒

今日も朝から冷たい風が吹き外の作業は中絶だ。

室内にて味噌づくりをした。無農薬で栽培した大豆20kgの煮豆に自家製の麴と波動塩を合わせダンゴ状にして瓶に入れた。去年の今頃作った味噌は汁物の他色々な料理に万能だ。

3月11日(火) 雪

昨夜から降った雪が大部積っていた。5時50分起床し、身仕度して外へ。除雪機へエンジンをかけ真冬並みの作業だ。

県道も市道も除雪は終わって片側にやわらかい雪が寄せられていた。春の暖かいお日様が欲しい。長かった冬から早く抜け出したい気分だが……。

お客様へ

今「そば粉」の状態がとて良くおいしい「蕎麦」に仕上がっております。4月からは当店も心苦しいところではありますが値上げをさせていただくことになりました。3月中に木こりの蕎麦をもう一度お召し上がりいかがでしょうか？

昨年から味噌を作るための大豆を蒔き大量に収穫されたので菌と求めて麴と三十キロ作った。味噌豆は四十キロ味噌づくりも初めこの体験だったが、九十点の出来映えかな。

人に良い食べ物、食材は安心安全な食べ物として自分で栽培する様になって欲しい。

日本の食材 蔵王山林鹿で 自給自足をめざして

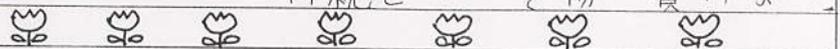
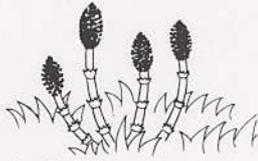
野菜類もほとんど無農薬無化学肥料の自作自産栽培だ。良質微生物を使って発酵させた肥やしは、あまり病気が発生も寄りつかず味良しの作物が出来る。

庭園にはフキノトウ、ヨモギ、ゴギン、エゾウコギ、クコ、ヒョウ甲等多種多様な山菜が勢を出してくる。勿論肥料は有用微生物群(EM)入りの有機物質が撒かれているので安心である。

約三百坪の菜園にも同種の微生物を撒らして善玉菌を作る努力をしている。

農業者としてはまた半人前だが肥料から栽培、収穫、料理まで行う楽しさ、健康にも大変良いよう、いつまでも続けたい。

大地からエネルギーを貰い、自然の力と愛、自然界の中で寒くても暑くも知っている野草、我々ほろろれと食材にして細胞に力をつけて有りがたい助けになっていることに感謝したい。



ゆづめんの成分

| | |
|-------------|--------------|
| 食物繊維 | …そばの1.2倍 |
| たんぱく質 | …そばの1.7倍 |
| カルシウム | …そばの5倍、小麦の8倍 |
| ビタミンB1、B2、E | …米、小麦粉の5倍 |
| アミノ酸 | …小麦粉、米の2.6倍 |
| 脂質 | …そばの3倍 |
| | 小麦の8倍、米の21倍 |

ゆづめん(夜面)って何

これは内モンゴルの大草原が産地です。特種麦の品種です。栄養分が特に豊富なヘルシー食品で国産食糧農業機関も内モンゴル産を高く評価を下しており成分は健康食品として脚光を浴びております。食物繊維が豊富、カルシウム、たんぱく質の含有量高く美容効果もあり、バランスの良い食品と言われています。今は

上山市内に在住する方の努力で数人の人が栽培し収穫して研究もされております。

そばと山野草料理 木こり
(有) 南稲苑開発社
<http://www.kikorisoba.co.jp/>
 〒999-3115
 山形県上市市高野字薄沢3
 TEL 023-679-2321
 FAX 023-672-3723
 毎週水曜・定休日



まず、日本では三だけかも知れません。