

平素は、弊社商品にお取り組み頂き、
まことに、ありがとうございます。
月間通信 6月号をお送り致しました。
何卒、よろしくお願い致します。



先月で、69 という年齢になった。どのように祝おうと
考えた訳では無いが、偶然にもそのタイミングで燻煙
器が出来上がった。それに合わせて頼んでおいた、我
が『和豚もちぶた』のバラブロックを 3kg を、自家製
スパイスミックスと塩を摺り込んで、2 週間乾塩法で冷
蔵庫で寝かせておいた。途中でピチットシートを一度
交換した。

そもそも簡易型の Outdoor cooking 用燻煙器を
持っていたので、過去 3 度挑戦してみた。いずれもお
すそ分けに皆さんに配ると評判が良かったので、今回
は少し多い目に作ってみようと、約 3 ヶ月ほど掛かって

レンガを積み上げて作った燻煙設備。なかなか念のい
った遊びをしている。ベーコンの仕上がり具合は、この
世の物とは思えない味わいで、過去の 3 度の作品と
は比較にならない、蕩けるような美味しさだった。



一方では、その燻煙器の右側に作ってあるピザ窯で
ピザを焼くのに、その原料小麦を植えてみたいと思い、
昨年 12 月初めに『みなみのかおり』という品種を
蒔いた。発芽したのはクリスマスイブで、遠目に見
『草が生えて来た』と思った。でも、近づいてみると
『いくらなんでも、これほど筋状には生えないだろう』

と思い、これが麦かと思った。



麦と来れば、『麦踏み』と連想するのが、私たちの世代だと思う。小学校の教科書で、綿入れを着た姉妹が吐く息しろく、並んで懸命に踏んでいる姿が今も目蓋に残っていて、暑くはないがそれほど寒くもない地域の商店街で育っていた私は、一種の感動を以って眺めていた挿絵だった。この小豆島の畑は気温が零下になる日は年に何日も無い、踏んで歩いていると汗ばみ着ている上着は脱ぐほどだが、その光景を思い浮かべながら、同じように懸命に踏み続けた。

踏めば、分けつを促進して収量を増すと聞けば、やはり欲も手伝って踏む足に力が入る。



その甲斐あってか、どうか、4月の9日に行ってみると、巻かれた葉から穂が突き出して来た。今作は初めてという事もあり、元肥と追肥をただけで出来の程は分からない。それでも力強く出て来た穂に涙が出てくる・・・ほどではないが、自分を投影してみたいくなる気分であることは間違いない。インターネットで穂を探してみると、

もう少し肥料というよりエネルギーを与えてやれば穂ひとつに対して実が、長く、多く付けたかもしれない。来シーズンは、ワカメのエキスを抽出した液肥や、アルコール資材を葉面散布して、もう少し欲を出してみよう。



で、今年一番の暑さのなか収穫を始めた。数週間前から色づき始めて来たので、ところで収穫時期の判断はどうなんだ？と思い、調べてみるとこの品種は穂が出てから45日とのことだった。数えてみると先週末くらいがその日に当たるので、その準備を進めていた。進めるといっても難しい事ではなく、上の敷地の方が竹林を持っているので、竹を何本か切らせてほしいとお願いをして、はさがけ用に切っただけだが・・・



ただ今回は、帽子屋さんがこの麦稈を使えないかと言い出して、収穫の助っ人に来てくれた。もしかすると、自分の栽培した麦稈の麦わら帽を被れるかも知れない。食べるだけではなく、着たり被ったりが出来ることはいい事だと思い、今後の暮らし方かとも思う。