

安全で美味しいりんご作りに、 こだわります。

(永田農場怠夢NO. 3)

今年のリンゴも美味しいです。割果が多いのが残念。

今年は雹(ひょう)や台風の被害もなく、十分に太陽の光を浴び、大地から十分な水と養分を吸収して、美味しいりんごが収穫できました。最後まで樹に実らせておくと、最後の「太陽の暖かさ愛情」のようなものでりんごも凜とした感じになります。ただし、雨が降れば割れますし、雪が降れば凍ってしまいます。今年は一且果皮の生長が止まった所に、晩秋の雨で果肉が中から成長したせいで、果柄(枝と果実をつなぐ所)周辺が割れてしまいました。霜が降るころまで樹に残しておくと、味も色もどんどん良くなるのですが、割れたり落ちたりする果実も多くなります。毎年チョット危ない賭けなのですが、今年は割果が多くなりました。

「りんごの事はりんごに聞くのが一番」ですが、我が農場の親父さん、永田正夫(81才。我が家で一番古りんごの樹と同じ歳)が多分りんごと語る言葉を一番多く持っている人間だと思います。毎年「今年が最後」といいながら、りんご畑に夫婦で通うのが楽しみのようなです。新品種のシナノゴールドは黄色い品種ですが、紅玉の血を引いているせいか、酸味が新鮮です。また貯蔵性が良いのが楽しみです。来シーズンは沢山なります。シナノスイートは今年初めて収穫しました。甘くて美味しい品種です。フジは最後の最後の霜で葉が落ちるまで太陽の光を頂くせいか、甘みや貯蔵性が高いのだと思います。本当に美味しいかどうか食べてみるのが一番ですが。

自然の恵みを利用しています

今年生物農薬(菌)を使ってみました。土の中の菌の一種は蛾等に有効なのですが、特別栽培では化学農薬は使用回数が限られる為、特にオオタバコガのために使ってみました。期待通りでした。

農薬は回数よりも内容が問題なのですが、ここ30年来低毒性の物を一般の3分の1の回数で栽培してきました(生協等の禁止農薬は使用してきませんでした)。更に、今年農水省の「特別栽培りんご」の認定(日本生態系農業協会T-004)を受けました。これで、農薬を5割減らしているということの表示をして良いということになりました。身の回りで癌などの病気になる人がいると、「命は食に始まり、食で完結」という気になります。そんな訳で、安全なりんごにこだわっているのですが、我が農場のりんごに「白い粉」がついていることがあります。アッ、農薬がついていると思われてしまいますが、石灰(カルシウム)と銅の粉です。ですから、これは自然物で農薬ではありません(世界の基準Codo3で農薬でないことになっています)。見た目が農薬に見えてしまうことと、料理の仕込みではないですが、溶かすのに3日かかるため、面倒なのです。美味しく安全なりんごのため、ご理解をいただければと思います。

畑では、春の受粉はマメコ蜂が花粉を運んでくれます(一年眠っていて、りんごの花のときだけ出てきます)。また、畑は草生(耕さない)なので、キジが住んでいます。(少し食べられます)年に数回草を刈りますが、刈った草はミミズによって分解されます。秋にはキノ

このハタケシメジが出ます。