

〈おかげ様です〉



花も葉も食べられるのが、ルッコラだ。初めて作ったがうまく育った。ちょっとクセがあるが、このクセのある味が病みつきになって、畑でもチョイとつまんで口に入れる。他の野菜と一緒にサラダにして食べるとワンランクアップする。

ノラボウナも何年かぶりに作った。これも董立ちを食べる野菜だ。暖かくなって、そろそろ花を咲かせようかと蕾を持ち上げてきたところを、ポキッと折って食べてしまう。これは逆にクセのない味で、お浸しにしていくらでも食べられる。ベジタリアンではないが、長年野菜中心の食事なので、旅行などで野菜不足になると、体が野菜を欲してくるのが分かる。この時期はそんな胃袋をなだめるのに都合のいい野菜たちに救われている。

この時期はハクサイやダイコンなどの冬物野菜が終わって、畑は草に覆われる。春野菜ができるまでの間、脇芽や董立ちで食いつなぐ。ブロッコリーは中心部の大きな花蕾を取った後は脇芽が次々に出てくる。丁度食べごろサイズなのでこれを次々に摘み取って食べる。すぐには取らないと花になってしまうので毎日目が離せない。花が咲いてしまっは美味しくないのだ。あと一週間は食べられそうだ。



アブラナの董立ちも早春からたくさん食べた。もう、こんな花になってはとても食べられないが、春の味を十二分に味わえた。野菜たちに命を繋いでもらっていることにただただ感謝！。

