



小倉さんのほうれん草



温和で優しい笑顔を見ているだけで、こちらも心が和んでしまう小倉さん。旦那さんと一緒に無理をせず出来る範囲で丁寧に育てています。



寒さが増したこの時期のほうれん草について「霜のかかったのはやっぱり美味しいわよ」と小倉さんも太鼓判です。

ほうれん草は4人のメンバーの持ち回りで出荷していきます。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

【産地情報】

◎先日、FAXにてお知らせしましたとおり、今年の落花生は不作で注文数に制限があります。

◎白菜ができ始めました。また、日本生姜の出荷も始まっています。

★ゆっくり丁寧に美味しく出来ました

ようやく寒くなって来て、野菜がますます美味しくなってきましたね。そんな今の時期に、ほうれん草を出荷をしているメンバーの1人が小倉さんです。

「最初は葉物なんてほとんど作ったことがなかったけど、みんなから教えてもらってその通りに作っていったのよ」

それからかれこれ25年以上もの間、有機農業をしていますが、何が大変かと聞くと「やっぱり草ね」と言います。また、未だに周りの人から「農薬を使えばいいじゃないか」と言われることもあるそうです。

そんな小倉さんの畑の土は隣の畑に比べて黒々としていて、見ただけで違いがわかります。「みんなと同じようにおかげさま農場の鶏糞や有機肥料を使ってただけよ」と言いますが、最近は1年に1作が基本で、例えばほうれん草を作ったら翌年は牧草を作って畑を休ませ、次の年はジャガイモを作ったりと、再びほうれん草を作るのは3~4年後とゆったりと畑を使います。

丁寧に育てたほうれん草をご近所さんにお裾分けすると、みんな喜ぶそうです。「私は自分の作った分しか食べていないのでわからないのだけど、美味しいって言うのよね」。また、今年、初孫が生まれたそうです。「孫が大きくなって、『美味いわ、ばあちゃん』って言ってもらえるよう、出来る範囲でお父さんと一緒に頑張りたいわ」

温和で謙虚な小倉さんの人柄を感じながら育ったほうれん草。食べると心がきっとほっこりしますよ。