

田尻だより

平成 18 年

5月 号

Vol. 38

次回の田尻便りは
6月発行予定!

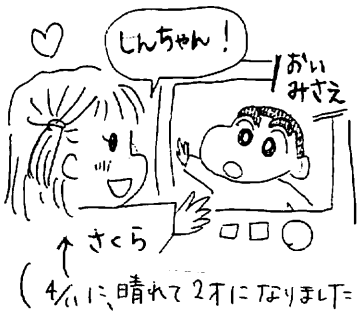
夏も近づくと八十八夜。

若葉の美しい茶摘ちやつみの季節です。とはいえ、東北では茶摘の歌はあまり聴きません。

東北の季節の歌なら、「春になれば」しがこも溶けて どじよつこ

だの ふなつこだの 夜が明けたなと思うべな」という歌のほうがぴつたりですよね。

このゴッ子、さくらが、私が一番見せたくなかったア=メ「クレヨンしんちゃん」に、ハマっています…。



〔旧暦と農業〕

さて、八十八夜とは、立春から八十八日目の日を指します。霜害の最後の日とされ、一番茶摘の最盛期、作物の種まきの最適期とされています。

このように旧暦は、単なる数字の連続ではなく、季節の移ろいとともに農業や自然、生き物の営みも盛り込んだ暦であり、人々の生活の道しるべであったようです。けれども、

新暦の一般化や農業の近代化によって、旧暦は時代に合わなくなつてしまいました。

ところが…。自然と調和した農業を行うようになると、農業や生き物のリズムはやっぱり旧暦なのです！理にかなうとは、こういうことなのでしょいか。時代を支えてきた暦

は、時代を超えてもなお私達の生活を支えてくれるのですね。素敵なことですよ…。

そこに出てくる「アクション仮面」が大好きで、いつも決めポーズと笑い声を真似しています。



頼むから、それ以上の余計なことは覚えなくてね…

未 暦 ~こめごよみ~

- 4月10日 種まきをしました。
- 11日
- 4月18日 出芽しました。
- 4月25日 水張りをしました。

田植後の発育を良くするため、ビニールシートの枠内に育苗箱を並べて水を張りました(プール育苗、水苗)。低温でじっくり育苗し、丈夫で根張りのよい苗に育てます。

嫁日記

和歌山から宮城へ嫁に来て5年目に突入しました。しかしながら、未だに慣れることができないものがあります。それは、味噌です。

例えば料理をするとき、こういう料理を作りたいという設計図(?)を頭の中に描き料理に当たるのですが、味

噌を使うとどうしても思うような味になりません。それもそのはず、関西は白味噌、東北は赤味噌(田舎味噌)。未だに味噌汁の味にも納得できない私なのです。

大好きななす味噌炒めを作ろうとしても、どうしてもなす田楽の味になってしまいます。ああ、田楽のあの味、好きじゃないのに…。