

ノルマンジー石割農園3年目の夏

石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm

鷹峯から修学院水田に通う途中に上賀茂を通り抜けると、この時期、茄子や胡瓜、トマトを片付け、秋作の酸茎（すぐき）や大根、聖護院かぶらに備えてトラクターで耕起して畝を立てたり、土壌を消毒したり…。残暑厳しい中、畑では秋の準備が始まっています。夏から秋へのこうした遷移が京都でのあたりまえの経験だったのですが、ノルマンジー圃場は京都よりずっと緯度が高く、この時期でも最高

気温は25℃、京都では普通に実る賀茂茄子が温度不足、日照不足でなかなか肥大しません。そういう気候の下で、見たこともない害虫に攻撃されながら、どう工夫すれば京都の野菜を栽培できるのか、トライの中で少しずつ分かってきました。上写真

はノルマンジー石割農園の夏野菜セット、下左はノルマンジー九条ネギ、中はシェフお気に入りの日本南瓜、右は膨らみ中の枝豆。（全て松原君撮影）。

