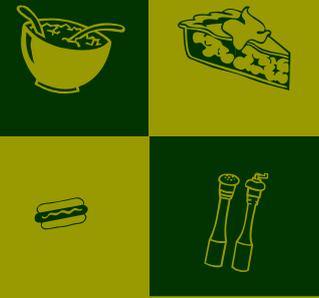


ナナミちゃんの農事通信

山梨県北杜市明野町で「雨と風と太陽と」
「土と人情」に囲まれた。ナナミ
ちゃんの「私、土の子」奮闘記



・今年2匹目を
バレンタインに
「いらないヨ」
02.22撮影



1 原木木耳作り

木耳キクラゲとは言い得て妙!! 形状は耳のようで触感はクラゲのよう、雨の翌日に散歩をして木耳がついた枯れ枝を捨てることも。数年前には木耳の原木栽培をしていますが、菌駒の店頭販売が無く断念、今回は秋に予約し購入。炒め物に煮物やスープでおいしいので、来年が楽しみです。



↑01.27予約した菌駒、椎茸は春秋型500駒に周年型500駒、平茸500駒、木耳500駒。更に木耳500駒を追加予約した。



↑01.27母屋裏の林で太いコナラを切り倒し ↓椎茸原木用に切り傾斜地なので、ここで菌駒を打つ

→01.28畑隣りの耕作放棄地、地主に許可をもらい伐採7日間、平茸や木耳に適した椽を原木用に切り出した。



←02.07木耳菌駒500個を打込む原木作り。トトが原木に穴開け、向い合った力カに手渡し、力カが菌駒を穴に打込み
→後ろの菌糸繁殖
△ロへ積み霧吹き
→翌日風除け完了



2 「ナナミちゃんのお宿」は？



DASH 島 無人島を開拓する 山梨県ナナミちゃんのお宿日記ブログ ←これ



「落ちたらコレで さっと受け取る」



カキノヘタムシ



「鉄腕ダッシュ」のADさんから電話『2月19日の放送で、ナナミちゃんのお宿日記ブログ2014年9月27日投稿の「柿のヘタムシ」の写真を使わせてほしい』と。OKと引き換えに写真の出どころを明記してくれたが、アッ!!と言う間もなく終る「イイー日だったネ」と締めくくる力カ。

目次

- 1 原木木耳作り 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 0M 南アルプスの家 見学会へ 2
- 4 二月のお味 2

ハイライト

2月18日「雨水うすい」立春から半月も経つと、降る雪も雨へと変わり、雪や氷も溶けて水となる頃の意味。古くから農耕の準備を始める目安とされてきた。この日に雛人形を飾りつけると良縁に恵まれるとする地方も。



江戸時代の庶民生活を支えた小

02.14三宅島から三宝柑と甘夏柑の春の匂いが。

説が好きで、色々な商売が登場します。天秤棒をかつぎ売り歩く「棒手振ほてふり」などの小商いから、灰を買い集めて豪商になった「灰屋紹益」、江戸時代の燃料であった薪や炭などの灰を、モッコをかついで家々を回り買い集め、灰問屋へ売る。灰問屋は灰を扱う市で売りますが、買う人は土壌を中和する肥料につかう農家が、造り酒屋では種麴の雑菌繁殖を抑えたり、良い酒に仕上げるためにも使いました。染物屋は藍染め紅花染めの発色を良くするために、和紙職人は樹皮を煮込むときに使い。陶器づくりの釉薬や、油污れや衣服の汚れを落とす洗剤だったり、人口100万人を超え世界の都市であった江戸の町を支えたとか、再利用で廃棄物の少ない江戸時代。

3 OM 南アルプスの家 完成見学会へ 2月18日

↓古い石臼を外水栓の水受けに!! 黒板壁の玄関アプローチ側に設置

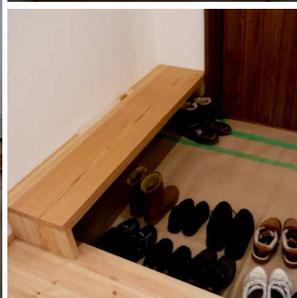
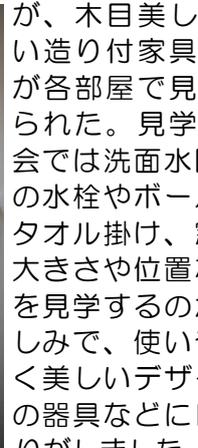


↑1階にある白いシンクトップのシステムキッチン、囲むように造り付家具を配置。ノ来客側から手元を隠すよう少し高くダイニング側に飾り棚が、銘木のような美しい天板。→ダイニングテーブルと長椅子は、シェーカー家具のように簡素で美しい。→お子様の勉強机も造り付けられ、家族の会話がはずむ。ノ子供部屋ロフトへの梯子収納、使い勝手が良さそう。



↑化粧洗面台の奥は洗濯機置き場、↓トイレに併設された手洗いボール、→トイレ近くの洗面コーナーなど。

敷地内にあった石臼や大谷石を活かした外構、シンプルな色使いで落ち着いた感じのある外観に、植栽の木々が芽吹き草花が咲きだす春が似合いそうな家。室内に入るとシンプルなスタイルだが、木目美しい造り付家具が各部屋で見られた。見学会では洗面水回りの水栓やボールにタオル掛け、窓の大きさや位置などを見学するのが楽しみで、使いやすい美しいデザインの器具などに目移りがしました。



↑訪問して、ありがたい靴脱ぎコーナー、飾り台にも使え。

4 二月のお味



↑黒ゴマとカシューナッツにアーモンドやクルミにカシューナッツの五種を、すり鉢で粗挽きにし少しの砂糖と塩で味付けし、まぶしたオハギは後に深い味わいが。→定番の小豆餡オハギ、甘味はひえ目いくつも食べられますヨ。

我が家はモチ米好き、おいしいモチ米を手に入れるのが年々難しくなってきました。今年は少なく玄米で60kgを購入、毎日の白米に混ぜて炊いたり、お赤飯にオハギや草餅にヨモギ大福、切り餅にアラシ餅などに。つきたての餅を口に入れば、米の甘味と噛み応えがたまりません。



←02.22餅をつき ↑伸し餅少々とアラシ用伸し餅に千切り餅をノ水にとった千切り餅を ↓小豆餡にからめた「からみ餅」に。

