

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したが、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



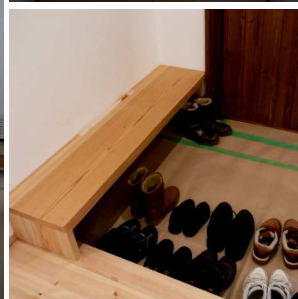
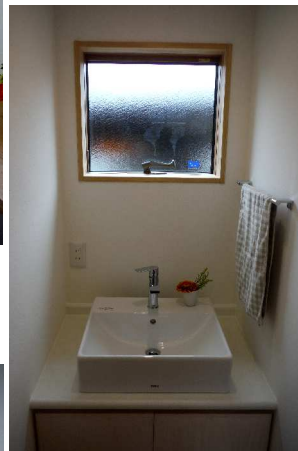
↑1階にある白いシンクトップのシステムキッチンを、囲むように造り付家具を配置。
 ↓来客側から手元を隠すよう少し高くダイニング側に飾り棚が、銘木のような美しい天板。→ダイニングテーブルと長椅子は、シェーカー家具のように簡素で美しい。→お子様の勉強机も造り付けられ、家族の会話がはずむ。
 ↳子供部屋ロフトへの梯子収納、使い勝手が良さそう。



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。



↑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。



↑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



←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 ↓水にとった千切り餅を ↓小豆餡にからめた「からみ餅」に。



↑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。

