

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



・クリスマス
ローズと日向
でウトウト
03.04撮影

1 一年通じて野菜配達を



↑02.25ハウレン
草の発芽 ←三週
間前の02.04に種
蒔きした畑の畝。



03.04←庭畑の野菜畝、ホ
ウレン草にチンゲン菜と水
菜の他にも、↓ハウレン草
を収穫し整え計量袋詰め。



←03.04お宿
前の畑、ハウ
レン草も育ち
収穫目前に。



03.05▶お野菜会員への野菜
宅配便、ワケギ・原木椎茸・菜
花・小松菜・露の臺・ノラボウ・
ハウレン草・ブ
ロッコリー・脇
芽・春菊・水菜
に白ウリ粕漬
けや花豆甘煮
と会報誌。



今年-9℃になった明
野の冬、トンネル畝
には保温シートに霜
除けネットとビニ
ールシートなどで、三
重におおって寒さに
耐えている野菜、葉
物野菜のハウレン草
や小松菜などは日を変え種蒔き、
少しでも野菜が収穫出来るよう、
冬の管理に努めています。

2 「ナナミちゃんのお宿」は？

↓我が家の大和芋をすって、椎茸の
入った味噌の出し汁で麦トロご飯
を。→お雛様の季節です五目散らし
ご飯、さし酢で梅味ほんのり。→昨
年収穫し冷凍してある豆で、ほっく
りグリーンピースご飯、でした。



ナナミちゃんのお宿では、白米だけでない炊込みや
梅酢ご飯などをお出しし。季節の野菜でミョウガご飯
やトウモロコシご飯、冷凍しておいた真竹筍や乾燥保
存しておいた原木キノコなどの具材で、色んなご飯を
お出しするよう心がけております。

目次

- 1 一年を通じて野菜配達を /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 果樹剪定と日当たり改善 2
- 4 三月のお味 2

ハイライト

3月15~19日「菜虫化蝶
なむしちょうとなる」冬を越
したサナギが蝶となる頃の意
味。蝶には「夢虫」「夢見
鳥」の別名もあり、夢と現実
が混じりあう幻想的な雰囲気
がつかま
とう。た
とえば
「胡蝶の
夢」と言
えば、夢
と現実の
境が判然
としない
こと、転
じてこの世のはかなさ例えた
語句とされている。春になり、
気温が15℃を越す頃に
現れるモンシロチョウはサナ
ギで冬を越し、寒い地域では
年に2~3回、暖かい地域だ
と年6~7回も発生し、寿命
は2週間ほどと短い、その
間に交尾と産卵が行われる。
カカの大嫌いな虫、一に蟻で
二にアブラムシ、三にモンシ
ロチョウで他にカメムシに蛾
やテントウムシ。蟻は野菜の
天敵アブラムシを運び、モン
シロチョウはキャベツやブ
ロッコリーにカリフラワーな
どに好んで産卵し、幼虫の青
虫が野菜を食い荒らします。
春から秋にかけてカカは、畑
で虫取り網を持ちモンシロ
チョウを追いかけ回し、キャ
ベツの葉を一枚一枚裏返して
は青虫を探し、プチッ!! と指
でつぶす季節の春到来。



02.27お宿にお内裏様を
飾り、春を祝います。

3 果樹剪定と日当たり改善



02.24 ↑畑の富有柿に甲州百目柿、→上の甲州百目柿や菓子クルミも剪定。南側に桑の大木がノ



ノ南側の耕作放棄地、桑の大木で畑が日陰になっている。地主をたずね伐採の承諾をもらい、作業開始。

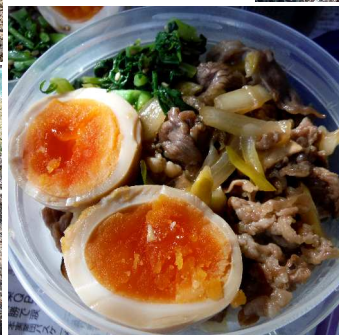
畑隣地の残っていた耕作放棄地、桑の大木など8本を切り倒し、残りは来年の冬の仕事にまわす。翌日に薪材の運搬と薪割り薪を積み終わらせた。地主探しも大変だった、隣地の



大木を切り倒す前に、倒す方向の立木を切り片付け、作業スペースを確保する。トトが切り倒して枝や幹を切り、カカは枝を運んで一か所にまとめ、薪材に切り分けた物を一輪車に積み、軽トラまで運んで積むくり返し→やっと切り倒す。



古者に聞いても分からず、法務局で権利者を調べ家をたずねて説明し、ころよく承諾をいただいた。



ノ桑の枯れ枝に天然キクラゲ発見!! 着生している枝を切り、家に持ち帰り大きく育てています。田舎暮らしは面白く楽しいこともある。

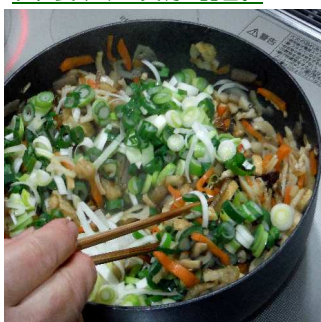
「樹齢は27年くらいネ」↑とカカ

↑カカの牛丼弁当で昼食「温かいネ」味漬け卵もついて旨いヨ!!

↑切り倒し、地面に接していない枝から薪に切り、幹を切るまでに時間がかかり、周りは薪だらけに。

4 三月のお味

「卯の花煮」→左からコンニャクと炒ったオカラ、竹輪、椎茸、油揚げ、人参、レンコン、キクラゲ、長ネギの具材8品目。



↑野菜など具沢山の食材をフライパンで↓オカラといっしょに煮込んで出来上がり↓しっとりとした卯の花煮です。



「パンダ豆の茶巾絞り」パンダ豆の甘煮を練って餡に。



↑「自家製漬物」大根佃煮と白ウリ粕漬けに、紅化粧大根などで浅漬け。↓白ウリ粕漬けに和辛子沢庵と赤カブ甘酢漬け。



冬の三月は保存食や漬物が食卓をにぎわします。冷凍しておいた生コンニャク芋や、乾燥しておいたキクラゲや椎茸などを使い。甘味は小豆や花豆にパンダ豆などを甘煮にしたり餡にしたりしています。漬物は味や食感がそれぞれ違い、サッパリとした味で箸休め。

