

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



未知との遭遇
仲間か? 両者
にらみ合いに
03.18撮影

1 春の繁忙期がやって来た



03.10←春の種 ↑ポット
蒔きを玄関で苗に育てる。

三月も春分の日
に近づくとつれ何かと
気忙しい、力
力は一年前の農事暦と天気予
報を見くらべ「明日は種蒔
き」と言って出かける。冬眠
明けではないが、いよいよ活動期
に入ったようです。



03.24カボチャ芽!!



03.11庭畑の秋蒔きブロッ
コリーとキャベツ苗を掘り上
げ ↑力は苗を植える畝作り
←耕した畝に移植を終る。上
トは↑畑を管理機で2日間耕す



03.14↑とう
立ちが遅い春
蒔き大根種
を、キャベツ
苗畝の隣に畝
を作り蒔く、
庭畑の残った
玉ネギ苗も移
植した。



←03.20
庭畑の野
菜屑捨場
の松杭3
本も取替
え補修、
堆肥を梅
の木の下
の露や茗
荷にまいて
肥料に

2 「ナナミちゃんのお宿」は? ↑



ナナミちゃんのお宿前で水
仙の花が咲きだし、ウェブサ
イト「チルチンびと広場 山
梨県」に掲載されている花咲
くお宿も、あと半月ほどで。



03.24お宿室内
から梅花満開を

↑03.24朝
にお宿前から
甲斐駒ヶ岳。
→お宿看板の
岩の間で春一
番のラッパ水
仙が咲いた!!



↑03.23お宿前の花壇で姫
水仙咲く、手前も水仙です

目次

- 1 春の繁忙期がやって来た /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 季節の変わり目は忙しく 2
- 4 三月のお味 2

ハイライト

3月20~24日「雀始巣す
ずめはじめてすくう」雀が巣
を作り始める頃という意味。
雀は雑食性であることから、
秋には稲穂をはじめ農作物に
被害を与える反面、春には害
虫を駆除してくれる。



農民も雀が穀物をつい
ばむ習性を善意に
解釈して、親の
03.13畑の空豆に花咲
く株が、早すぎる。
間に合わなかったツバメは虫
しか食べられないのに対し、
なりふり構わずに駆けつけて
間に合った雀は穀物を食べ
るのを許されたという「雀孝
行」の物語もあり、民話では
「舌切り雀」でも、雀は富を
もたらす鳥として描かれてい
る。人家の屋根瓦の下に巣を
つくることも多く、雀が人間
社会に依存して生きていく鳥
であり、雀は必ず人間の住む
集落にすみ、人間がいなくな
ると雀もまたいなくなった。
自然界にいる虫だけでは、食
べ物が充分ではなかったのだ
ろう。トトの少年時代は夕方
の竹林に竹がしなるほど雀が
群れていた。今の明野では数
羽の集団を見かけるだけに、
農薬が普及し虫が減り、耕作
する田畑も減り、人間が減り
集落もなくなってゆく今、暦
の「雀始巣」も死語に…

3 季節の変わり目は忙しく

冬野菜から春夏野菜への転換期は忙しい、畑を耕したり種蒔き苗作りの合間に野菜屑捨場などの作り替えや補修。畑へ出かけてもカカト作業の手分けをしたり、共働作業だったりと。サラリーマン時代は力カがトトに合わせ、退職後はトトが力カに合わせ十数年、半給半足の田舎暮らし。

03.16畑から地蔵岳～甲斐駒ヶ岳



↑03.16昨年倒壊した野菜屑捨場、用水路の流れに土が削られ、同じ場所には作れない



↑畑側に大きく移動し松杭を立て始める。↓農機具小屋で力カ手作りの天井弁当で昼食を、家で食べる時間を畑仕事に当てる



←管理機で耕した後を力カはクワでジャガイモの畝掘り ↑土の里や牛糞堆肥に鶏糞や化成肥料をまき / 鍬で肥料を畑土の下に入れる力仕事



←03.16春大根の種を蒔いた隣に、2畝だけ早めにジャガイモのキタアカリを植付け。
→03.23ジャガイモ3種「インカのめざめ」「インカルーシュ」「インカのひとみ」を植え、ノーザンルビーは芋1個だけ植えた。



↑捨場の片側を作り、野菜屑で作って置いた堆肥を運び出し、畑へまいて耕す。→1坪ほどの捨場完成。



4 三月のお味



03.19↑三宅島から夏みかん2箱届く「ハナも食べる」↓水洗いした無農薬みかん、皮の傷などを削り落とし、皮と実に分け、皮は細切りしてアク抜き実は袋から果肉を取り出し砂糖で煮込む。

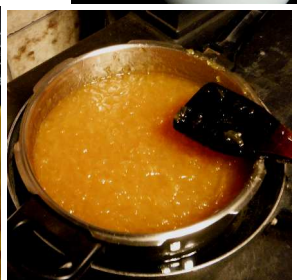


↑ラベルが貼ってある左上の瓶は一回目の「夏みかんマムレード」右下のラベル無しは二回目。間に「落味噌」ブラパックと細長い瓶は「夏みかん酢」どれも販売中。

梅さし酢に橙酢と夏みかん酢などの果実酢や、季節の果実でジャム作り。共に保存も出来て料理にも活用し、夏みかんマムレードなどジャムで食卓もにぎわいます。



←丹波黒豆味噌と砂糖を煮て練り味噌を作り、その中へ刻んだ落の墨を入れて煮込み / 水分をとばし練って出来上がり。熱々ご飯に落の香りがします。オニギリなどにも。



↑落味噌をブラパック容器に詰めました。