

# 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

猫パ〜ンチ!!  
どこから捕ま  
えてくるの5  
四目のネズミ  
04.04撮影



## 1 畑は初夏への衣替え

畑の野菜トンネルも防  
寒用のビニールシートは  
外し、遅霜や遮光に風除  
け蝶など虫除けシート  
に。5月の大型連休に  
は、野菜苗を購入し夏野  
菜の苗植えに忙しく、ナ  
スにキュウリやズッキー  
ニなどの苗床作りもと忙  
し毎日です。



←03.28冬のトンネルを外し草取  
り ↑04.03絹サヤの誘引枝2列を  
立て、初夏には収穫が始まる。



↑04.05病気も無く空  
豆の花が咲きそろう

↑04.05グリーンピー  
スの花が数輪咲き出す

04.06↑昨年12月に芽の出  
てしまった玉ネギを植え、霜  
にも負けずに育った葉玉ネギ  
の収穫。ノ今盛りの分葱と赤  
玉ネギの葉玉ネギ。  
→左からキレイに剥いた赤玉  
ネギの葉玉ネギは、1玉から  
8本に分球。中間の白は普通  
の玉ネギから、右端は分葱。  
葉玉ネギの葉は肉厚で柔らか



## 目次

- 1 畑は初夏への衣替え 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 大事でも地味な畑仕事 2
- 4 色々な花味く春 2
- 5 四月のお味 2

## ハイライト

4月15~19日「虹始見に  
じはじめてあらわる」虹が初  
めて出る頃という意味。虹と  
いう漢字はなぜ虫偏なのか?  
古代中国で、虹が蛇や龍と同  
一視されていたことによる。

正体が皆  
目わから  
ないた  
め、人々  
はそうと  
でも理解  
するしか  
なかった  
のだろ



04.06暖かくニホンタ  
ンポポ咲く春が来た。

に虹は吉兆と見られることも  
あれば、日本では凶兆とされ  
ることもあった。ご存知のよ  
うに虹は、太陽の光が空气中  
の水滴によって屈折、反射さ  
れる時に起こる自然現象で、  
水滴が大きいほど鮮やかに見  
える。雨の少ない冬には珍し  
く、現れても薄すぎて気づか  
ないことが多い。それにひき  
かえ、「虹始見」の雨は水滴  
が大きく、現れると虹も鮮明  
で、人びとの注意を引きつけ  
ずにはおかない。このため雨  
の季節が近づいたことを示す  
風物詩とされたのである。  
昨夕から雨で今朝もシトシト  
小雨、暖かく時折り薄日のさ  
す狐の嫁入りのよう、この一  
週間も雨の日が続く菜種梅  
雨。カカは小雨降る空を見上  
げ「ノラボウをとらなく  
ちゃ」薄日さしOMソーラー  
が働いている変な陽気です。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



←04.06曇天のもと、お宿  
看板近くの桜草も咲きそろ  
う。色々な桜も咲き始めま  
した。→特別メニュー原木  
椎茸をお客様が収穫、夕食  
に囲炉裏で炭火焼きを。



←朝食は上から、曙大豆の  
水煮入りカカの野菜畑サラ  
ダ、焼き魚は塩糶揚げ鮭、  
温泉卵に長芋トコロ、花豆  
甘煮、グリーピースご飯、  
椎茸入りの味噌汁、手作り  
漬物は大根佃煮に和辛子沢  
庵粕漬と味噌漬生姜に、赤  
カブと生姜酢漬漬など。



春めいて来たのでしょうか、ラ  
ンチや宿泊のご予約がチラホラ花  
開く? 暖かくなり桜前線も北上、  
お客様も動き出したのでしょ  
うか、うれしくありがたい季節に。

### 3 大事でも地味な畑仕事



↑03.26裏の林に積雪、04.01朝も小雪で白く。降雪多く積雪少量の年

04.05↓カカは農機具小屋近くで、人参の種を1畝蒔く。人参は畑で保存が出来る貴重な食材。



↑人参の種は小さく爪楊枝の先ほど、→細い棒を土に押付け凹みをつけ、種を一粒づつ置き土を薄く戻す

冬野菜の蕾を食べ、花が咲けば抜き片付け、畑を耕し野菜種を蒔く。畑には土の里に牛糞堆肥や鶏糞などをほどこし、地味な仕事ですが地に力をつけ野菜の味をつける地味作り。「ナナミちゃんの野菜は味が濃いネ」と言われ、うれしく畑仕事に精出す日々。



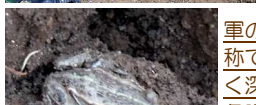
↑04.05人参の発芽には光と水分が必要、雨水で種の露出防止も兼ねて保温用にシートを張る。



↓04.06種蒔きの翌日にも散水し、土に湿り気を与える。



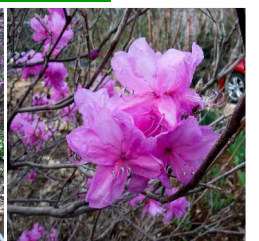
←04.05カカが人参蒔き中、トトは長ネギ苗植えの畝掘り。→昭和30年代の古い農機具エンピ、旧陸軍のスコップの名称でもあるが幅狭く深く掘れる。←冬眠中のカエルが!



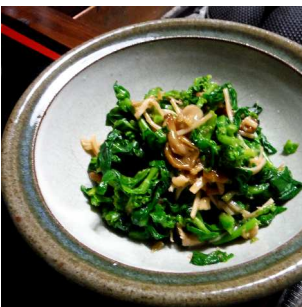
### 4 色々な花咲く春



→ラッパ水仙が庭で咲いています。←リブリートこんな水仙や中のラッパも白など色々な水仙も。



### 5 四月のお味



↑「菜の花のキノコ和え」  
・ナメコとエノキが安価なときに多めに買い、メン汁などで煮込み熱内に瓶詰保存。茹でた菜の花と和える簡単惣菜。ナメコのトロ味とエノキの歯応えがオカズに。瓶詰はうどんや冷奴に味噌汁の簡単具材にも。  
「ワケギとカニカマのヌタ」→茹でて水気をしぼった分葱を切り、カニカマもワケギと同じ太きさに切り酢味噌と和え、少しだけ飾りに浴えます。我が家は自家製味噌とさし酢や果実酢に梅シロップなどを使いますが、お好みで砂糖などで調整を



↑「コゴミとカニカマのゴマ和え」冷凍してあった昨年のコゴミをカニカマと白ゴマで和えただけです。庭のコゴミも出始める山菜の季節に。



母屋やお宿の周りは花咲く春真っ盛り、花粉症で眼をショボショボさせながら花見を楽しんでいます。

↑/04.10庭のミツバツツジが満開でクマバチ飛び一庭の枝垂れ桜咲き始める

ササッと「ナナミちゃんの簡単オカズ」以前に使ったようなフレーズですみません。この季節は野菜に花が咲いたり蕾が立ったりで、手早く作って食べないと食材の旬も終わってしまう端境期です。



「葉玉ネギと豚ばら卵とじ」炒めた豚肉にソギ切りした葉玉ネギを入れ炒めて味付け、卵でとじて出来上がり。葉玉ネギのシャキシャキ食感がたまらない今だけの味。

