

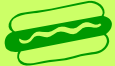
ナナミちゃんの農事通信

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

開墾畑の草
取る力カ、
それを見て
いるハナ



1 豆が無事に発芽

畑の豆は
パンダ豆に
白インゲン
豆、丹波黒
豆と大納言
小豆、曙大
豆やトウモ
ロコシにサ
サゲの7種

を蒔いて、トウモロコシは早く種蒔きした箇所が収穫出来そうに。乾燥保存ができる豆は味噌や菓子など幅広く使え、災害時の備蓄にもなるすぐれモノ。

丹波黒豆と大納言小豆の畝、種蒔き用の水糸と荷作り用テープを鳥除けに張る。

6月23日蒔く



↑白インゲン豆 ←発芽して双葉が07.02



6月22日蒔く

←3畝に丹波黒豆蒔く
←双葉開き
始め07.02



6月22日蒔く



曙大豆畝も鳩やカラスが豆を食べないようにテープを↑張る



↑大納言小豆
←6畝に種豆を蒔く、07.02発芽した餡子好きのカカト



↑曙大豆
→7畝に曙大豆の種豆を蒔く、無事に発芽が畑仕事は続く。



6月22日蒔く

→07.02
コンニャク
芋の発芽、
他の場所でも掘り残した小芋が発芽、来年は種芋の心配は無いがコンニャク作りが忙しい



→07.05
友達が安納芋の根がシッカリ出ている苗と、一個丸ごと発芽させた芋を持って来てくれた。今年こそは



2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑ウッドやメイシャムのパイプに昔懐かしいキセル。
←電電公社の百円ライター?など

「いらっしゃいませ」の挨拶を忘れてしまうネ、と言うほどお客様がお出でにならない。畑仕事の忙しさに追われ今月も半分過ぎた。ミニギャラリーの展示物、喫煙具も夏に合わせて模様替えをしなくてはと考えているのですが、なかなか進みません。

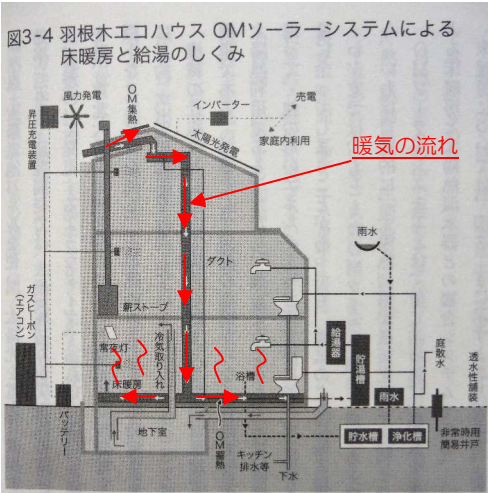
目次

- 1 豆が無事に発芽 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 エコハウス私論 2
- 4 庭の野菜は今 2
- 5 七月のお味 2

ハイライト

7月7日 「小暑しようしょ」梅雨明けが近づき、本格的な夏に向かう頃のこと。これから立秋までの間に出す挨拶状が暑中見舞いで、それ以前のは梅雨見舞い、以降に出すものは残暑見舞いとなる。梅雨の末期は集中豪雨が多く、今年も各地から被害が伝えられ、被災された方々や救助復旧にたずさわる方々の無事を願っています。梅雨も明け夏ともなれば「暑気払い」で一杯ではなく。本来は夏の暑さを払いのけるという意味で、漢方の考え方に従い、身体を冷やす効果のあるものを摂取することを目的としていた。冷たいものには限らず、江戸時代にはピワやモモの葉を煎じた物を飲まれていた。と言うことは 先日知人にいただいたピワ、旨いと実を食べたが葉を煎じて飲め!!だったのか??調べてみると「葉と種にビタミンの他に薬効あり」と、果実酒のように作り少量ずつ楽しむのが良いようで、何事もホドホドが一番かと。種を植えて実になるまでピワは10年!! 柚子より早い実がつくより、身が持たないトトです。

3 エコハウス私論



「エコハウス私論」小林 光 著を読みエコな生活に努め? ようと考えるトト、本書の抜粋や要約になります。

第286号で紹介したとおり、筆者はアウトドア派で自然に造形深く大の蝶好き。緑化では在来種や郷土種の植物を植えています。狭い庭と言いつつハンノキ、ホトギスやエビネにサンショウなど他に色々な武蔵野の草や低木。これがミドリシジミにカラスアゲハ・・・蝶の名前が色々。「第三章こうなりゃ目指すは、フルコース」で三十項目を超えるエコな取り組みを、読み進めてトトがわかった範囲で「エコな取り組み概要」として簡記しましたが、当時発売されていなかった「エコキュート」や、ガスエンジンで電気と温水を同時に作る装置などに、狭い庭のため肥料の使いようも無く生ゴミコンポストを断念したなど、「羽根木エコハウスの環境対策」で竣工時まで採用した対策、竣工後に追加した対策、採用できなかった対策に分け簡記されていて、環境事務次官を務めた筆者はスゴイ!! と感じたトトです。「エコハウス私論」も中ほどに、次号に続く

「エコな取り組みの概要」

- 1.OMソーラーシステム — 床暖房
太陽温水器による貯湯
- 2.各階空調システム — ガスエンジンヒートポンプによる冷暖房設備
- 3.二〜三階暖房システム — デンマーク製の铸铁薪ストーブ
(薪は無料の剪定枝などを活用)
- 4.太陽光発電システム — 北側屋根に屋根材一体型の電気パネル出力≒2.3kw
- 5.風力発電システム — 出力≒70w(災害時の停電用)
- 6.照明システム — 照明の50%をインバーター式蛍光灯(1999年当時LEDは未普及)
- 7.雨水利用システム — 屋根からの雨水を雨水タンクへ
- 8.中水利用システム — 雨水タンクの余剰水と浴槽排水だけを浄化槽で浄化し水洗トイレへ
- 9.透水舗装システム — 玄関アプローチや駐車スペースに降った雨水を敷地地面に浸透させる
- 10.生活節水システム — 食洗機やドラム式洗濯機の利用
- 11.簡易井戸システム — 敷地地下水面が浅く、直径20cm長さ3.8mのヒム管を埋め、地下水水位確認と非常時の水源確保
- 12.リユース・リサイクル — 構造材は無垢の木材や鉄材を使用
- 13.化学物質の軽減 — 構造用合板も最小限に留め、自然素材の壁紙、床材保護は亜麻仁油などを使用
- 14.植栽で緑化 — 二階までの南壁面の遮光としてハンノキを植樹、蝶類の食樹や食草となる山野草を植え、家の四囲はフェンスでムベやスイカズラなどを植えて緑化

4 庭の野菜は今



→アンズジャム最後の仕上げに裏ごしを、トロ〜り湯煎でコトコト煮詰めて完成です。



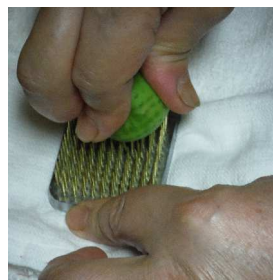
←完熟アンズが採れるごとにジャム作り、少量ずつ毎日作りました。甘酸っぱくてドレッシングの隠し味に

↓07.06ズッキーニの数も増え、ナスにインゲンとピーマン、キュウリにスモモ



5 七月のお味

NHK土曜時代ドラマ「みをつくし料理帖 う尽く」の中で梅の蜜煮が出されたと、前号ハイライトで書きました。カカは庭の梅をとって早速試作、



←洗った青梅を剣山に刺し、蜜がしみるように

水に浸け置きアクを抜きの後、砂糖と水に10円硬貨を入れ、アク抜きした青梅も入れて弱火で2時間ほど煮る。煮汁の荒熱が取れたら冷蔵庫へ。二日ほどで食べ頃



煮ると10円硬貨5枚では銅イオン不足か、青色に戻りませんでした。作りたてはエグ味を感じましたが、冷蔵保存二日ほどで優しい甘さとホロホロとける夏の一品「暑気払い」に。