

# 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

石の上にも三年?虫を見つけて狩りニヤン09.19撮影



## 1 狭い畑の種蒔き発芽!



↑09.13小松菜など葉物の種蒔き。



長ネギ発芽

ハウレン草発芽



↑蒔く葉物野菜の種袋、極早生花菜は黄色いツボミが雑煮の飾り菜花、寒に花咲く菜花も。あとは一畝ハウレン草を蒔いた。

←09.16台風18号の影響で小雨、カカトでサラダハウレン草とハウレン草、少しだけ寒咲菜の種を一畝に蒔いた。

↓09.24全ての畝で発芽! 左側に細長く長ネギ、マルチ左からハウレン草、中と右側が小松菜などの葉物。

耕しておいた庭畑にマルチを張り、葉物野菜の種を蒔いた。台風18号の降雨と、天候に恵まれ野菜の発芽。この野菜が暮れから年明けの貴重な葉物、11月上旬には初霜があり、霜除けトンネルで野菜畝をおおい、12月にはビニールなどを重ね育てゆく。



↑09.10庭畑の野菜収穫、完熟した赤のピーマンと万願寺唐辛子など



小松菜など発芽

## 目次

- 1 狭い畑の種蒔き発芽! /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 エコハウス私論 2
- 4 九月のお味 2

## ハイライト

秋分・次候9月28日～10月2日「蟄虫戸閉むしかくれてとをふさぐ」「坏」はここでは「ふさぐ」「閉ざす」という意味で使われる。全体では、虫が土の中に入り口をふさぐという意味。春分前の「蟄虫啓戸」と対をなす言葉である。



09.13山椒の実 赤む

春から夏にかけて外で活動していた虫たちが再び土に潜り、越冬体制に入る頃というわけだが、実際に巣籠もりに入るのは、もう少し気温が下がってからである。へびは秋の彼岸に穴へ入り、春の彼岸に出てくるとの俗信があったことから、昔の人は秋の彼岸を過ぎて、穴に籠らないでいるへびを、穴がわからなくなって迷っていると勘違いをして、「穴惑い」と呼んだ。

わが家の周辺でもへびを見かけなくなったが、「穴惑い」には出会いたくはない。秋も彼岸過ぎれば朝晩冷え込み、家の山桜は紅葉がはじまり、来月には山口工務店ホームオーナー会のBBQパーティ、台ヶ原宿市の骨董市と続き、OMソーラーシステムの温かさを、足裏で感じる季節がやって来ます。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？

ちいさいあき  
ちいさいあき み  
～つけた♪♪よ  
んでるくちぶえ  
もずのこえ♪♪  
赤トンボもど  
こかへ飛び去り、  
秋の匂も駆け足に栗ご飯も残り  
わずか、原木キノコの季節が  
やって来ました。

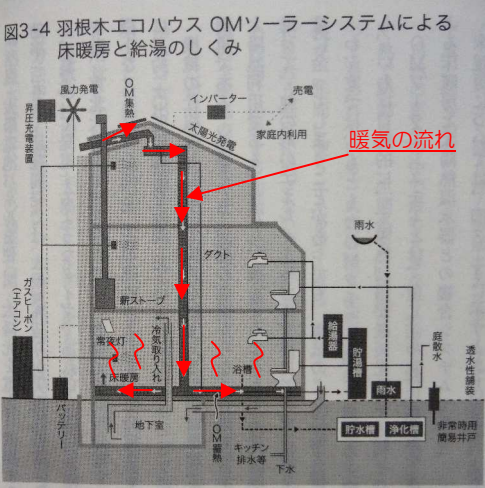


09.14↑ナナミちゃんのお宿ランチ開店。定番のカボチャの冷スープ、トンカツに野菜サラダ、手作りの漬物と春雨サラダ。旬の「ゴロゴロ栗ご飯」煮物は「平草と白インゲンに練り物」秋の味覚はアツと言う間。お出かけはお早めに ご予約を。

／コーヒーの甘味は「栗の茶巾絞り」栗を茹で果肉を取出し、裏ごしして滑らかに、砂糖で煮て練って菓餡にし、布巾で絞る。口に含めば甘く栗の風味が。



# 4 エコハウス私論



ている音が聞こえる。

**節水大作戦** 洗面台では洗面台の下に出ている給湯・給水パイプの元栓を絞めて湯量・水量の調節をした。

トイレの洗浄水の調節。設置したトイレは無意識にする動作のレバーを引くと大用フラッシュで、ロータンの水は空になるまで出てしまう。節水の定番ロータンの中に水を入れたペットボトルやレンガを入れてみたが、あまり効果なく不採用に。採用したのは、ロータン内の大用フラッシュのチェーンを外してしまった。大の時にも小用レバーを引き続けて流すよう変更した。次へ続く

「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が、『もっとエコにならないかい! 改善の取り組みを見てみよう。シャワー、ボコボコ、おばあちゃんが、と言っても、もうすぐ九十の実母だが、洗面所で歯磨きをし

入浴時のお湯の消費だ。例えば、子供達はシャワーのお湯を出したままで、身体を石鹸で洗っていたりする。そこで、節水型のシャワーヘッドに替えてみた。シャワーヘッドに水を止めるスイッチがある。シャワーのお湯をチョッと止めたいときに、シャワーから離れた位置にある蛇口ではなく、手元で簡単に止められる。

二階ベランダにあるプランターへの給水。壁面緑化しているテイカカズラが植わっている。夏の乾燥の盛りでは、合計二十リットル以上の水を毎朝やる必要がある。そこで、三階の軒下の樋から雨水を取れる位置に八十リットルの雨水タンクを置き、そこから自然流下で、二階プランターに給水する仕組みをつくった。

このような改善で、水の使用量は、入居一年目の三百九十リットル強から、二百五十リットル程度へと減った。

**消し忘れ電燈の退治** 入居して実際に暮らしてみると、小さなワット数の常夜灯があるのに、朝まで点けっ放しの電燈があった。一階、二階の廊下の天井灯、台所の天井灯などが朝まで点いている。台所には人感センサーを付けた。もう一つ、風呂の脱衣所にある電気温風機とコンセントの間に設置した。一階、二階の廊下の天井灯の点灯には、あらかじめ設定してある時間後に自動消灯してしまう一時点灯スイッチを使った。』次号に続く。

# 4 九月のお味



↑09.02梅ジソを天日干しに



↑09.19乾いた梅ジソをすり潰し、粉末に。ノ「天日干し梅ジソふりかけ」お好みで炒りゴマ、オカカなど加えて、オニギリにもどうぞ



←↑09.16青唐辛子と丹波黒豆味噌で「青唐辛子味噌」を手作り、一熱々ご飯に。

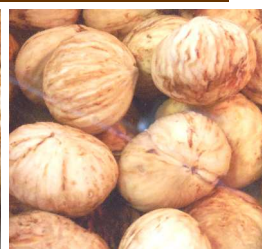
カカの保存食作り始まる。手作りした食品を活用し、色々なものを作り出す。梅干しを漬ければ梅酢や梅ジソも使い、栗がとれば栗ご飯に渋皮煮や和菓子の茶巾絞り。美味しかったとお客から注文があれば、青唐辛子味噌も作った。色々作り販売もしていますので、お問い合わせください。



←09.17慎重に栗の皮むき「栗渋皮煮」作り



↑渋皮を傷つけないように、むいた栗を茹でアク抜き ↓むいたばかりの栗 ↓茹でた栗の余分な渋皮を取り、キレイに。何回か茹でこぼしアク抜き



↑09.18 口含めばホロホロ!! と、シットリ甘く栗の風味がたつたる渋皮煮。



↑渋皮煮の瓶詰も二回作った。瓶を煮沸消毒して瓶詰、おいしいヨ



←09.17秋ミョウガを塩漬けし水気を取り、手作り味噌と混ぜ合わせて。



→丹波黒豆味噌に甘味を加え漬けた「茗荷味噌漬」出来ました