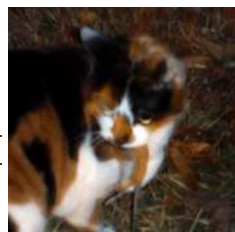


# ナナミちゃんの農事通信

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

夜の大捜査線  
 眼光鋭くハナ  
 14匹目捕る  
 11.17撮影



「ナナミちゃんの農事通信」は、第1号2005.7.12から2017.11.30までの12年間、お読みいただき皆様や山口工務店の方々に支えられ、300号までたどりつけたことに感謝しております。今回は過去の農事通信を付録し、自身も読み返し「初心」を忘れずに、これからも続けて行きたいとおもい、今後よろしくお願ひいたします。

## 1 冬の前に芋掘る



11.15↑淡柿の周り半日陰に、コンニャク芋や大和芋を植えていた。

残ったツルや支柱を片付け、降霜で腐る前に急いで芋を掘り冬越しの準備、狭い畑を耕し冬用にかえています。



↓大和芋は猪に食べられ全滅!! こぼれていたムカゴや残っていた芋の茎を植えたが、夏の長雨などで芋類の育ちは悪かった、来年こそは。



↑コンニャクの枯れた茎



↑茎を抜くと芋の芽が

↑小さいので来年も育て、コンニャク作り。  
 →左のコンニャク芋は四個ほどコンニャク作りに、後は種芋。  
 →右の小さな気子などは四年かけて食用に。

↑大和芋は来年の種用ばかり。



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑カカの野菜畑サラダからミニトマトの彩りが消え、曙大豆や水菜が登場。→デザートに白玉田舎汁粉、小豆の風味をどうぞ



↑薪ストーブの炎がゆれ、天板には鍋料理が温められて。ノ一組のランチも終り閉店、カカは看板を店内へ。お出でいただき、ありがとうございます。



冷え込む日が多くなり風の吹く日も、お宿軒先で干柿作り日差しに寒さと風で、今年こそは良い干柿が出来そうです。お宿のカフェでは、コーヒーに干柿のスティックもお出ししております。

### 目次

1 冬の前に芋掘る	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 庭畑の野菜	2
4 畑の野菜	2
5 十一月のお味	2
ナナミちゃんの農事通信	3
1号の復刻版(300号記念)	4

### ハイライト

11月22日「小雪 しょうせつ」本来は、降雪こそあるもののまだ少ないことを意味するが、そこから転じて、寒さが進み、わずかながら雪が降り始める頃を意味する言葉となった。気象庁では、数時間降り続いても、1時間当たりの降水量が1mmに満たない雪を小雪とする。明野でも急に寒くなり曇天に薪ストーブを焚き、干柿をもんで柔らかくする作業でかじんだ指先を温めています。小雪と言



11.22生け垣にヤマツツジ咲く、帰り花

えば!! ウィスキーの商業シャルが浮かぶ季節に。「風花」は、まだ八ヶ岳などから舞って来てはいません。庭をみればヤマツツジや西洋シャクナゲの「帰り花」が、小春日和があったのででしょうか、「帰り花」と言えば、身請けされた遊女が、ふたたび廓へ勤めに出ることをさすようになった。とか風花を天泣てんきゅうともいう。なぜかせつない。

### 3 庭畑の野菜は



←11.11夕方、庭畑の野菜を収穫し袋詰め。↓11.12お野菜会員へ宅配便、人参・原木椎茸・水菜・白菜・長ネギ・ホウレン草・小松菜に菜の花・チンゲン菜・大根・玉ネギ



ノから続き 会員様からの注文で手作り味噌にジャム、さしす梅酢を段ボール箱へ。もうお一人へも宅配便を、忙しく楽しそうな力カ、ごころうさん。



←11.12遅れていた絹サヤの種を二畝に蒔き、冬野菜「かき菜」の種蒔き、↓11.15急いで、他にサラダホウレン草・ホウレン草・チンゲン菜・サラダ水菜・小松菜・タアサイの種蒔き、春の苗用にキャベツとブロッコリーの種も蒔き、厳寒を大事に育ててゆく。↓雪に備えトンネルで霜除け対策。



←絹サヤの種蒔きマルチの穴に四粒を、自家採種の種目を一粒多目の発芽対策



夏のツル野菜を片付け、畑ではコンニャク芋に大和芋を掘り、後を耕し冬に備える。夏の長雨などで、玉ネギ苗の発芽が悪く、来年の玉ネギは激減。芋類も育たず、小さくて来年の種用がやっとです。悪い事ばかりではなく、大納言小豆など豆類は出来が良く、庭畑は冬野菜の種蒔きが忙しく、霜や雪除けの冬支度も進んでいます。



庭畑は冬野菜の種蒔きが忙しく、霜や雪除けの冬支度も進んでいます。



↑11.16寒波がくる予報、ナナミちゃんのお宿前の畑でも、トンネルに雪除けの補強をし、ネットを二重に、野菜冬越しの準備が終わった。

### 5 十一月のお味

冬の夜長は、鉄瓶から湯気立つ囲炉裏で渋茶、カカとトトとハナの二人と一匹。話すことと言ったら、遅れている畑仕事に干柿の出来具合など。話の合間につまむモノは、家にある保存食でチョコッとカカが作る。何とはなしに年が過ぎ。



↑11.16面白そ〜と「NHKきょうの料理」を見て「黒豆おこわ」を作る

↓11.20今年は大納言小豆の出来良く、「おはぎ」甘い餡が渋茶にあります。



↑丹波黒豆も梅干しも作ってモチ米だって沢山備蓄、レシピ本も買ってある。ほんのり桜色で黒豆の味がわかる ご飯!!



→甘い茶菓に飽きたら、口直しは「揚げアラシ」餅をつきアラシを干して瓶で保存。カリッ!! 醤油味とカレー味が旨い。



### 4 畑の野菜は



ノ11.19大納言小豆の後を耕し、カカは肥料を施して↓玉ネギ用にマルチ張り、11.25と26日で玉ネギ苗を植えた。苗の出来悪く激減!!

↓11.19青首大根の収穫、夏蒔き人参も収穫、出来はマズマス。



←↑11.21ホウレン草も寒さで甘味が出てきた。一番早い65日結球の白菜も収穫、↓ブロッコリーはやっと二個だけ収穫、ノサラダ用大葉春菊の葉を食べると、少し甘味をかんじ。野菜類はガンバッテいます。

