

3 夏野菜の花々!! 「知ってました」??



・上は棚作りのゴーヤ、右は雌花で花の付け根に小さなゴーヤが付いています。でも雌花から受粉しないと育ちません。

キュウリの雌花、ゴーヤと似ているでしょ。カボチャもスイカも



茄子の花、雄しべ雌しべが一緒。上の黄色はミニトマトの花で茄子やジャガイモと親戚。右はミニトマトの一房、20個の実が付いて



・大豆の花、小さいでしょう。この花が茎に点々と咲くんです。それに茎は毛が生えているでしょ、害虫が付きにくいようにガードしているのかな。ナナミちゃんの向かって左が大豆、右が黒豆でちょっと低いです。黒豆は大豆と兄弟ですが、成育期間は大豆より長いです。



・インゲンの花、中央は拡大写真ですが、可愛いでしょ。一房に3個ぐらい花が咲き、開花した順にサヤが出来ます。右の写真はモロッコインゲン。古い葉や病気の葉を取るのが大変、でも無農薬で栽培するための大事な作業。

4 味は「どお」? 「どおなのヨ」!!

このコーナーを登場させて失敗だったかも?、夏野菜の旬は短く、記事を書くのに大忙し今月三回発行。皆さんからも、おいしい簡単レシピを教えてください。では、冷たいほうがおいしい「ナナミちゃんの簡単クッキング」!!!?

①写真「ゴーヤの塩コブ和え」簡単すぎて笑っちゃう

・ゴーヤは縦二つ割に半月の薄切りでサッと湯がき、水気を絞る。・塩コブをゴーヤと和える。塩コブの分量はお好みで酢と醤油(又はめんつゆ)で味を調える。又は塩コブの代わりにジャコをごま油で炒めて使ってもおいしいです。

②写真「茄子とインゲンの生姜和え」晩酌が進みます?

・茄子は乱切りで素揚げに、インゲンはお好みの硬さに茹で・生姜のすりおろしと醤油(又はめんつゆ)で和える。



「ナナミちゃんのドレッシング」酢とめんつゆを好みの比率で合わせ、容器で冷蔵庫保存。ラー油で中

①写真 漬物・サラダ感覚で

②写真 茄子やわらかインゲンしっかり

5 人情四方山話「おばさんていい人」・・・か

明野の我が家の前は知人農家の梅林。人手が足りずに放置され、偽アカシアに占領されました。我が家の庭に種が飛んで来るやら見た目が悪いやらで、勝手に草刈と伐採をし偽アカシアの木は薪ストーブ用にもらいました。

すると後日、梅林のおばさんが「ついでに梅の木も適当に剪定して、小梅はとっちょシ」そこで欲張りトトは道路沿いの小梅を剪定し、ついでに小梅採り。毛虫に刺されカイカイ。小梅漬けに夜中まで、二日もかかってグッタリ。梅干作りはスッパイだったと反省しきりですが、これ販売中の無農薬・減塩(塩8%と10%)小梅漬けになりました。

梅林がきれいになったと夕顔・南瓜・冬瓜をくれました。なんで南の瓜はカボチャで夏に出来るトウガンが冬瓜なんだろう?。それはさておき夕顔と言えば干瓢。カンピョウと言えばトトの大好物。皮むきで薄くカゴで天日干しにと悪戦苦闘。「おばさん西瓜にして下さい・・・こんどは」



雑草と偽アカシアを・・・刈払機で刈取る

夕顔と南瓜と冬瓜???



切り手
ナナミちゃん
ムーウ・・・

削ぎ手
乾し手はトト
・・・トホホ