

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

薪ストーブ
 の下が定位置
 床の大谷石ホ
 カホカ温か
 「岩盤浴!!」
 12.20撮影



1 豆は豊作!!冬支度

今年の長雨は保存豆類には恵みの雨、ササゲに大納言小豆、丹波黒豆と曙大豆などは病虫害被害も少なく、出来が良かった。これから三月中旬までは、寒さと季節風に耐えて過ごします。早春の積雪はどうか?



12.13←曙大豆の収穫終る ↑毎晩、カカ玄闘土間で豆の選別作業



↑12.20曙大豆の選別作業終る。15kg収穫は今まで最高!!



↑豆ガラは焼いて炭化したら水をかけ、畑にまき土壌改良。



↑12.15お野菜会員へ宅配定期便、白菜水菜人参、ホウレン草チンゲン菜に春菊、玉ネギ大根にジャガイモ、細ネギ長芋大根菜、カクテキに農事通信301号も。→冬の畑仕事はトンネル畝の防寒と強風対策、風で飛ばないように。→軽トラも冬用タイヤに交換。



12.20天日干し唐辛子も、ほど良い仕上がりに炊か

2 「ナナミちゃんのお宿」は?

暮れにお泊りのお客様を迎える準備、冬のOMソーラー体験などをご希望? お役に立ちたいカカト。



←お客様からバリ島の手編みの小箱と、自家焙煎のケニアマサイとマンデリンのコーヒー豆が届き、家中が良い香りに包まれました。

↑お天気続きに布団干し、フカフカ布団でお出迎え →お宿の案内板は塗料剥落、塗り替えた



れたほか、現在ではビール、焼酎、味噌、醤油などの原料として欠かせぬものとなっている。

復刻版4号では、なぜ田舎暮らしを望んだのか「なぜ明野に土地を購入したのか」を。今号の5号では「購入した土地に、夫婦でログハウス作り」の28か月、明野で田舎暮らしの拠点づくりをスタートしたが、この先どのような展開が...今年も一年ありがとうございました。

目次

1 豆は豊作!!冬支度	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 大根で保存食作り	2
4 十二月のお味	2
ナナミちゃんの農事通信	3
5号の復刻版(300号記念)	4

ハイライト

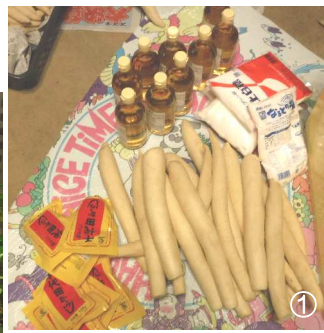
冬至・末候12月31日~1月4日「雪下出麦 ゆきわりてむぎのびる」積雪の下で、麦が目を出す頃という意味。一見したところ、白一色の世界だが、その下にはさまざまな生命体が息づいている。そんな様子を表す言葉。コムギは古くから五穀の一つに数えられていた。明治以前、農民には縁遠いものだったが、都市部ではうどんや饅頭、すいとん、天ぷらの材料として日常的に用いられた。一方の大麦は米と一緒に炊か

3 大根で保存食作り

今年は長雨で白菜や大根などに、病気や生育不良が多く発生しましたが、又力を使った沢庵漬が30kg、又力を使わない酢辛子沢庵漬27kgを漬けました。また昨年は大根が少なく出来なかった切干し大根、少しだけ作りました。



12.09↑玄関土間で夜鍋仕事「酢辛子沢庵漬作り」①干し大根に調味料は、和からし・酢・砂糖・塩。②干し大根を隙間無く詰め ③一層詰めるごとに、酢以外の混ぜ合わせた調味料を振りかける。④最後に酢を計り振りかけ、重石をした



12.16←①切干し専用の網戸を水洗い
②カカ大根の皮むきトトへ手渡し、トト切干し突いで網戸へ干す
③夕方には母屋外縁側にアルミシートを敷き、切干しを干した網戸を置き ④凍らないようにシートを被せ毛布で覆う、明日陽がさしたら庭に出し干す。



12.09↘A干し上がった大根から葉を切りB半地下倉庫で沢庵漬の作業 C隙間無く並べた大根に、又かと塩を混ぜ合わせたモノを振りかけ、詰め終わったら D沢庵大根の上に干した大根葉を敷き詰め、重石のをせ終る。

4 十二月のお味



↑11.22均一に干しあがるように干柿を揉む、302個を揉むのに1時間ほど、風も冷たく手足が痛くなる。

↑11.07お宿外縁側に干柿を吊るす。



←12.14吊るし干しの干柿を筥から下ろし、干し柿を揉んで平らに整形、干しザルに平らに並べ室内で干す。

「甘いネ」カカトト試食し、干し柿の始末が終わり年の暮れ。干し柿は保存ができて色々な栄養素も有るとか、わが家の手作りサプリメント。春を迎えるまでの厳寒期、囲炉裏端で沢庵漬や干柿でお茶飲みをしています。



↑大根内部に病気で黒いスジが



←12.19平干しの干し柿を選別し、保存袋へ↑冷暗所で保存をする。