

# 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

雪景色ブルー  
ベリーネット  
用のパイプの  
上を散歩中  
02.03撮影



## 1 雪は大敵!!



←02.02朝、母屋の  
庭、カカはスコップ  
で↑エイッ 雪の固ま  
り投げ捨て雪かき中



↑今日は宿泊日、お客様の駐車場の  
雪かき、カカに代わってトトがやる

## 目次

1 雪は大敵!!	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 今の畑は	2
4 二月のお味	2

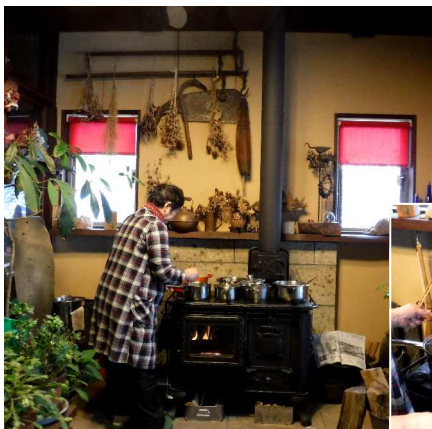
## ハイライト

2月4日「立春りっしゅん」暦の上で春が始まる日なわけで、節分の翌日にあたる。節分とは本来、季節の変わり目をさす言葉だが、現在では立春の前日のみをさすのが普通である。立春を過ぎてなお残る寒さのことを「余寒」「残寒」とも言う。反対に春をつける知らせとも言える、立春を過ぎて始めて吹く南寄りの風は「春一番」と呼ばれる。明治時代に旧暦から西暦への移行が行われるまで、立春に近い新月の日を元旦としていたことから、立春は正月とほぼ重なっていた。現在でも正月のことを「初春」「新春」などと呼ぶのは、その名残である。江戸時代には、季節の変わり目には悪鬼が出るとされ、豆が「魔滅」の音に通じることから、この日に豆まきををする風習が生まれた。とか、皆さんは豆まきをしましたか? カカトトは、豆まきせずにお供えに・・・



唐津焼の油徳利、行灯などの灯火器に油を注ぐ徳利。色々な物も。

雪は積もると始末が悪い、積雪の重さで野菜トンネルが潰れることも、収穫作業にも支障をきたす。朝食のサラダに野菜は必要、天気予報をチェックして、前日に収穫して置くなど食材確保も大変です。



↑02.01雪降る時は、薪ストーブで明日の宿泊料理を準備する鍋を並べて



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



01.25↑朝、22日に降った積雪



02.02↑昨日から二回目積雪の朝

今年の雪は多いのでしょうか? 積雪1回目の1月22日約10cm、2月2日約20cmほど庭に積もり。お客様が到着する前に、お宿駐車場と道路の雪かき、テレビの天気予報をチェックし、寝具を陽に当て野菜の収穫を急ぐなど忙しいですが、冬季は空気も澄み、甲斐駒ヶ岳などの山々が輝くように美しい。

この冬は寒さ厳しくカカトト朝6時に起き、カカは朝食の支度、トトは薪ストーブを焚く。お客様がお帰りになれば、トトは食器洗いに掃除、カカは浴室トイレの掃除に洗濯、寝具のアイロンかけと動き回る。

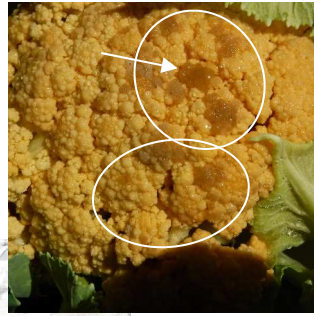


### 3 今の畑は



01.30 ↑明日から雪に、畑に出て野菜を収穫。→カリフラワー畝では

ノ→オレンジカリフラワーは寒さに弱く、花芽が腐り始めたので自家用に。ブロッコリーは腐って食べられず捨てました。



毎年この寒さを何とか、やり過ごしていたが-8℃前後の天気が続く、霜除けなどをしてあるトンネル畝の

野菜も寒さに耐えきれず、枯れたり腐ったりしている。今まで捨てていたカリフラワーの柔らかい葉も、もったいないとスープなどで食べてみました。キャベツのような食感でしたが、いつまで寒さは続くのか。



02.06 ↑畑の雪も消えて、野菜を収穫して宅配便の発送準備。



←積雪で倒れたネットを直し↑白菜を収穫 ↓最後の紅芯大根を収穫。



↑カリフラワーの若葉も食べる

日陰に少し雪残り、また雪の天気予報!! 晴れの日が続き畑へ出れば、土の表面は乾いているが長靴はズルッ!!と滑る、下の土は凍ってスコップの刃も立たない。早く花咲け山桜!!



←ネットを外し保温用の落葉かき分け人参を抜き ↓収穫。

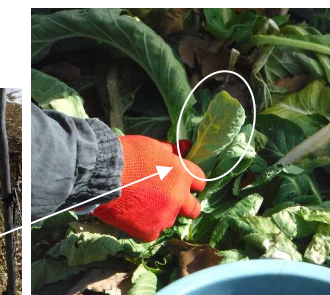


←寒さで枯れた葉や腐った葉を取りのぞき、大きかった白菜は小さくなって。→捨てる野菜の葉、もったいない気もするが、緑の無い冬は鳥がついばみに来る



↑小さいが白菜とキャベツが数個、これでは春まで不安?

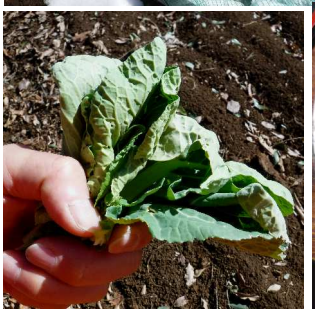
### 4 二月のお味



02.06 ←野草のように冬に強い昔菜?? 鳥除けネットを外し収穫、↑一株から若芽一枚 ↓収穫はこれだけ ↓茹でた昔菜に焼き海苔を「お浸し」に。



←キムチ用粉唐辛子と色々調合し、昆布出し汁を加え混ぜ合わせる「ニャンニョム」の出来上がり。→切干し大根をサッと水に戻し、しぼって水切り →黒い物は出し昆布です。



野菜もトンネル畝の中で、じっと耐えている厳冬期、一月中頃には-9℃二月に入って-8℃前後が続く、野菜育たず畑に出られず野菜不足に。三回連続「切干し大根」ですが、乾物は保存に便利! 使って重宝! 食べておいしい万能食材!! です。



↑水切りした切干し大根に自家製ニャンニョムを入れて混ぜ合わせる。 ←「切干し大根ニャンニョム」辛いのですが甘味もあり、切干の歯応えが最高!!