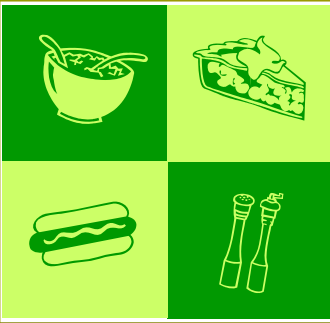


ナナミちゃんの農事通信

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

陽気良くなり
 林側のバル
 コニーから
 05.14撮影



1 豆な畑仕事

5月は初夏の豆の旬、スナップエンドウに絹サヤ、グリーンピースと空豆。昨年の11月に種豆を蒔き、発芽して冬を乗り越えた生命力、調理や保存方法は違いますが、それぞれ味に個性があり、日々の食卓をにぎわしています。

↓05.15
 みずみずしいスナップエンドウ
 ↓収穫後に選別し計量袋詰めを。



←05.17庭畑で絹サヤ収穫、毎日収穫する絹サヤは庭畑で作っています ↑夜に選別し計量袋詰めをして保存。



↑05.22右側これから盛り完熟グリーンピースを収穫、左側が盛りの過ぎたスナップエンドウ。グリーンピースは豆を食べるので、豆サヤが白い鱗肌になった完熟だけを収穫、豆はオイシイです。 →空豆も少量ですが収穫。



目次	
1 豆な畑仕事	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 0M葎崎の家 完成見学会	2
4 五月のお味	2
5 開墾畑の地図	3
6 庭畑の地図	3
7 畑の地図	4

ハイライト

小満・次候5月26~30日「紅花栄 こうかさかう」紅花が盛んに咲き誇る頃という意味。中東原産のキク科の一年草または越年草で、日本には古墳時代に伝えられた。中国の江南地方(呉)から伝えられた藍色の花ということで呉藍くれあいと呼ばれ、それが転じて「くれない(紅)」となったとされる。実際の花は黄色がかったオレンジ色だが、水にさらして乾燥させる作業を何度も繰り返すと紅色に変わり、染料をはじめ、化粧料や食用油、生薬などの原料とされる。染料にするには咲き始めが良いというので、こまめに外側から摘んでいくことから、末摘花とも呼ばれた。江戸時代、紅花は山形最上のものが一番とされた。

古い篠竹の蛇入れに
 紅花ドライフラワー



2 「ナナミちゃんのお宿」は?

→05.13母屋庭のアヤメが盛り、器に切り花を浮かべトイシに。アヤメも20日頃には終りになった。



↑05.10ランチと宿泊のご予約が。急げ!! コンニャク芋を冷凍庫から出し、茹でて練ってコンニャク手作り。出来上がり七輪で茹でるカカ。煮物にもコンニャクが、ゴボウ・筍・人参・フキ、鶏肉と練り物から旨味が出て、旬の絹サヤかざる。

ゴールデンウィークにご予約が、ナナミちゃんのお宿も活気づく。前菜に刺身コンニャクに木の芽味噌、干柿のクリームチーズサンド、ワラビのお浸し、皮ごと食べられる塩茹で空豆。真ん中の鴨肉燻製だけは市販品ですが。



3 OM葎崎の家 完成見学会へ

5月27日見学会に (株)山口工務店 主催



◁玄関アプローチの中ほどに
使い勝手の良い薪置場は!!

◁植栽のブルーベ
リーは実を付け、
薪置場はコンテ
ナハウスの化粧も
兼ね、カーポート
の目隠しもする配
置がスバラシイ!!
→母屋のガルバ
リュウムと木部の
外壁に、玄関ドア
のパステル調の色
合いがとても似合
う。訪れた人をや
さしく出迎えてく
れるようで。



◁リビングダイ
ニングの左手に薪
ストーブ、大きな
バーモントキャス
ティング。2階へ
のスキップフロア
には本棚と読書
机、上は採光の邪
魔をしないキャッ
トウオークが。右
手は玄関、スキッ
プフロア下の収納
室への扉もある。
キッチンカウン
ターにテーブルが
作り付けてあるの
で、一家団欒の丸
テーブル



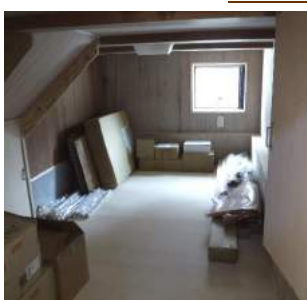
▷勝手口につながる広いタタキ
のスペースに、使い勝手の良い
高さの外水栓とシンク。芝生の
庭とつながった菜園スペースは
日当たりも良く「トマト?イチ
ゴ?」家族で楽しそうですネ。



↑玄関内はお客様の靴を。家
族は奥のシューズルームから
室内へ、姿見があり出かける
前の身だしなみチェックも。



→スキップフロアから階段
を、2階左手に家族共有の洗
面台、右隣りに姿見が。木部
天上に四角い格子窓? OM
ソーラーのリターン吸気口、
木製洗濯物干し、注意しないと
分からないOM機械と屋根
裏収納への収納階段が設置。



↑スキップフロアの下は広い
収納室、床下点検口も併設。

は低い。

利便性良く静かな葎
崎市内の家、玄関までの長いア
プローチが訪問の期待感をアッ
プします。山口工務店の見学会
で見た「これは欲しい!!」そんな
アイデア満載の家で、子育て
世代必見の間取りだとおもいま
した。建築主ともお会いでき、
ありがとうございました。

4 五月のお味

一日分の野菜食べていますか?
ハイ!! そんな感じの五月の夕食オ
カズ。昼長く日没遅い今は薄暗く
なって畑から戻り、カカの夕食支
度サッと手早く野菜中心のオカ
ズです。手作り漬物と豆ご飯を炊
く。豆はグリーンピースにササ
ゲ、黒豆と青はだ豆。筍ご飯も。



←「塩茹でス
ナップエンド
ウ」スナッ
PEndウ山盛りの
オカズ。サ
ニーレタスの上
にドサッ!! とド
レッシングをか
けて召上がれ。
→「プラス酢豚
と半熟卵」お肉
も欲しいとリク
エスト、甘酸っ
ぱい味が合う!!



←左端から「油炒め絹
サヤ」サニーレタスの
上に油炒めの絹サヤの
せて、曙大豆の水煮も
プラス。絹サヤ旨い。
←「茹で絹サヤとカニ
カマ」下には千切り春
大根と甘味感じるサラ
ダ玉ネギがオイシイ!!
→「塩茹でブロック
リーに茹で豚しゃぶ」
塩茹でしたブロック
リーと茎、ゴマドレか
けて、お肉3枚づつヨ

