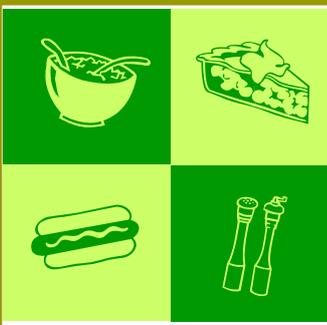


# ナナミちゃんの農事通信

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



ナス苗植えの庭畑にハナも来た。  
06.01撮影



## 1 カカは働き者

「10時までには受粉しないと」毎日、朝食前に屋敷内の畑に出てズッキーニやカボチャの受粉。最初のころはズッキーニの雌花は咲いても雄花は咲かず、未受粉で腐ってポロリ!!カボチャの雄花で受粉すりゃ、出来たズッキーニは頭が太く、でも



親戚なので味に変化無し。

↑06.04裏の林畑の狭い一角でカカは草取り、種から育てた↓マクワウリ苗2本を、草取り後に肥料を入れ耕し、マルチを張って植えた。上手に出来るのでしょうか?



↑05.31母屋裏の狭い畑でも野菜が育つ

→06.08パケツに朝取りズッキーニ。↓カボチャの受粉カカ



## 目次

- 1 カカは働き者 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 畑は今 2
- 4 六月のお味 2

## ハイライト

芒種・次候6月11~15日「腐草為蛭くされたるくさほたるとなる」腐った草が蒸れ、ホタルに生まれ変わる頃という意味。ホタルの幼虫は土の中でサナギとなり、そこから出てきて成虫と化し、光を発する。昔の人はそれを見て、腐った草が蒸れてホタルに化すと考えた。またホタルを近くに呼び寄せよう



06.08雑木林の道にホタルブクロ咲き、ホタル舞う季節となる。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑本日、特別ランチメニューで畑のパクチーとフランネルソウの花を摘んでお迎え。

カカ、あれこれ考え「餠蜜ネ」たしか前回の餠蜜作りは2年前。三宅島の天草を七輪で煮出し、箸を煮汁にひたし指先に取り濃さ確認。出来上がった寒天は「チョット硬め?」シッカリした食感に仕上がりました。国産缶詰を使うので高めになってスミマセン。



↑古伊万里の器に盛って、餠蜜どうぞ



←三宅島特産の天草をコトコト煮出し、濾して冷やせば100%天然の手作り寒天出来上がり。→大納言小豆の甘煮も豆がくずれずおいしく煮え



と、いろいろな歌をつくったが、その多くに「水は甘い」という言葉が用いられた。ホタルが人の言葉を解すると考えたことによる。人の霊とする考え方もあった。そうでもしないと、虫が光る理由を説明できないからだろう。父の命日にホタルが一匹、庭に飛んできたことが!! 明野の小川には源氏ホタルと平家ホタルが生息し、平家ホタルは体長8mmで源氏の半分ほど光り飛び期間も短い。ホタルには「火垂る」の呼び方も、アニメの巨匠が逝った今年、放映された「火垂るの墓」に目頭が・・・

# 3 畑は今

〓05.30ナナミちゃんのお宿前、春に植え替えたレタスやサニーレタスを全て収穫し

↓05.31レタス後を耕し肥料も入れて苗植えの準備を。



↑05.30初物キュウリとブルーベリーの根元で育っイチゴも収穫、わが家の食事にも彩りが。  
↓06.02庭畑にキュウリのネット増設、自作の苗を植えた。



06.01 ↑種から育てた自作ナス苗を →耕しマルチを張った畝に24本を定植する。



春野菜から夏野菜への転換期、キュウリやズッキーニが取れだして、レタスやサニーレタスは終り、絹サヤもそろそろ終わる。  
畑ではグリーンピースが終り、空豆とスナップエンドウも中旬に終った。玉ネギを収穫しジャガイモも少しづつ取れ始め、春大根にブロッコリーやキャベツが野菜不足にならないよう補っています。



←←06.05少しだけ植えてある空豆を収穫、←パケツに2杯豆サヤは大きいが中の豆は2~3個、今年もホソハリカメムシ?に刺され不良品ばかり→カカは夜鍋仕事で空豆選別、虫に刺された豆は皮を剥き「空豆の甘煮」チョッピリ青い匂いが特徴で、空豆の匂もアツと言う間もなく終わってしまった。



# 4 六月のお味



↑05.30真竹筍を掘って、皮を剥き茹でる下ごしらえ。鍋に又力を入れ七輪でコトコト煮て、一晩おいてアク出し貴重な食材↓「茹で筍」



↑茹で筍を絹厚揚げと煮たサツパリ薄味、わが家の定番オカズ。

運の良い方は召し上がれるかも? ご接待好きのカカ、その時々旬に合わせて作った定番オカズを、どうぞ召し上がれとお出する。何も無い時には菓子箱をひっくり返し、日切れしていないモノを「何もなくて」と渋茶とともに。タイミング良く作ったその日にお出でになれば。いつもは「何もなくて」の日々。



空豆の甘煮



←茹でた真竹筍の穂先、柔らかな甘皮を使って↑豆板醬でピリ辛味に、酒の肴に最高!! ですが当日は渋茶でオシャベリでした。



↑来客の方へ「いらっしやいませ御膳」



〓春大根を薄切りし茎もいっしょに「さし酢梅酢の浅漬」箸休めにどうぞ。



〓運よく作り置きしてあった「パンダ豆の茶巾絞り」カカのご定番、手作り和菓子