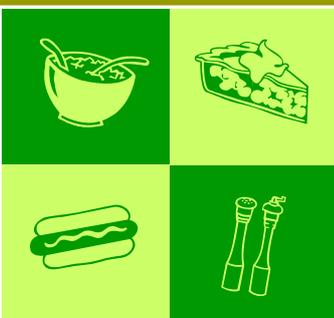


ナナミちゃんの農事通信

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

ナナミちゃん
のお宿前の
畑、ピーナツ
畝のバトロ
ールをするハナ
06.21撮影



1 豆なカカは忙しい



06.22↑キュウリにアズ ↑緑と黄のスッキーニ、朝取り庭畑野菜



↑06.22耕した畑の先に、家族や孫のジャガイモ堀り体験に少し残す。



↑06.23小雨の中、30kgほどキタアカリを掘った家族、孫はアリや小虫に興奮



↑06.22バンダ豆フレームに種豆を蒔く、水煮にして料理に使ったり、茶巾絞りの和菓子など乾燥保存の豆は便利です。



↑ジャガイモのアンデスレッド畝手前
に丹波黒豆も三畝、種豆を蒔いた。

この時期カカは忙しい、アズや梅仕事を終わらせ、パンダ豆や丹波黒豆に大納言小豆を蒔き、曙大豆も蒔かなくてはと畑へ出かけていますが、トトは農事通信の原稿書きで四苦八苦・・・畑の野菜もレタスやキャベツから、モロヘイヤやオカヒジキなど夏野菜に替わってゆきます。

2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑06.17お宿周囲の生垣剪定と雑草を取る前。
↓シラカシの生垣やレンギョウなどの剪定後。

お客様がお出でにならない梅雨の晴れ間、お宿周囲の雑草取りや生け垣に花木の剪定作業。一通り終れば日は傾いた、急いで「ナナミちゃんのお宿日記」ブログの投稿をしなくては。



↑06.21お宿の庭マツバボタンにフランネルソウやエキナセア咲く。



06.21↑花に蜜蜂が集まり元気な羽音 ←お宿駐車スペースに広がったイワダレソウ

目次

- 1 豆なカカは忙しい /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は？ /
- 3 葉物から実物の夏野菜へ 2
- 4 六月のお味 2

ハイライト

6月21日「夏至げし」この日を過ぎると本格的な夏が始まるという意味。一年で最も昼の時間が長く、夜が短い頃のことである。冬至と夏至では、夜の長さが約5時間も違う。このため秋の夜長に対して、短く明けやすい夏の夜は「短夜」と呼ばれる。夏至から暑さが日に日に増して行くが、一



06.21夏至の曇り空、庭の方でこの時期は梅雨の真っただ中。梅雨とは旧暦5月に降り続く長雨のこと、五月雨という言葉もある。しかし明野では6月に入ってから24日までに、水溜りが出来るような雨は3日ほど。空梅雨なのでしょうか？ 夫婦岩で有名な伊勢の二見興玉神社、夏至前後の時期には夫婦岩の中央から朝日が昇り、夏至祭が行われる。旅行で二度この地を訪れたが、早起きの苦手な私は荘厳な日の出を拝することも無く、太陽の御利益は？ 畑仕事の日焼けだけ。夏至の頃から明野の水路では、ホテル舞う季節に。

3 葉物から実物の夏野菜へ

◁06.21毎朝、ズッキーニの受粉と収穫
カボチャの雄花で受粉作業中↓

畑の野菜も冬の葉物から実物の夏野菜に替わった。冬を越し春に育った絹サヤやスナップエンドウも食卓から消え、豆ご飯がおいしいグリーンピースの畝も無くなり、夏野菜の畝に替わりましたが、夏のツル豆インゲンの季節です。

↓06.22庭畑の絹サヤ後を耕して種を蒔く



↑ホクホク栗えびすカボチャが育って、甘じょっぱい味で食べたくくなります。白い肌の雪化粧カボチャも育ってカボチャの冷スープをランチに。
↓06.21ナスも出来始めた



↑豆サヤまで食べられる白インゲン豆を蒔く
↓耕した後にカキ殻石灰と肥料を入れ



↑棒で測りマルチに穴開け、豆を蒔く
↓豆ツル用ネットを張り支柱も立て終る



↓06.19スイカだって育つ



↑カカ小梅の枝を剪定しながら収穫

4 六月のお味

梅雨は梅仕事の月で一年分の梅漬作り、梅シロップの甘酸っぱいクエン酸は氷を入れた飲み物に、さし酢梅漬の梅酢は酢の物や寿司飯などの万能調味料、干した梅干しは保存食に大活躍です。



←06.11庭の小梅でシロップ漬・さし酢梅漬と梅干し漬に↑カリカリ漬の四種を

→06.13完熟の白加賀梅でさし酢梅漬を

←06.12友人の梅林で熟した白加賀梅をいただき↑帰宅梅のヘタ取り水洗い後に乾かし、梅シロップ漬に
↓梅と同量の砂糖で重石を。



→06.19庭畑のチリメンシソの葉を摘み、塩揉みしてアク出し後に小梅干し漬に混ぜ合わせる



←06.20一晩でシソ色に染まる。シソは防腐と色付け風味づけ、土用に天日干しをして保存。



←玄關土間は小梅や白加賀梅の漬物でうまり、カリカリ漬や梅干し漬に、さし酢梅漬とシロップ漬の梅の香りで満たされる。土用丑の日頃に天日干しをします。



→白加賀梅は皮薄く真ん丸

