

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

ハナの左前
足が二倍に
腫れあがり
動物病院へ
猫パンチ?
08.07撮影



1 毎日水遣り



↑08.11朝七時前に畑に出て野菜などに水遣り、酷暑で日照り土は地割れが。↑島オクラに水遣り / 島オクラの花は大輪 →25cm以上に育った島オクラの種採り用のサヤ、大きい!



畑の地割れを見ては空を仰ぐ、何年か前も日照り続きで水遣りに追われたが、今年のような37℃という酷暑ではなかったような? 水分が不足すればキュウリは曲りゴーヤも育たず、ナスの肌もツヤが無くなる。雨よ降れ!!

↓二回目の人参種蒔き畝に水遣り、→朝の内はササゲの花も沢山開花しています



→曙大豆の畝の間に水を流し、土に浸み込ませる。この方法だと大豆の根に水が行き渡る。ただ時間がかかるため、畑の草取りなどをしながら、時々見回り畝の先まで水が到達したら、次の畝にホースを移す。雨は先日の台風だけ、天気予報で傘マークが付いても雨降らず、晴れの日が多い明野の天候にタメ息。毎日毎日水遣りに忙しいカ。



2 「ナナミちゃんのお宿」は?

夏枯れか?? とおもっていたら!! 馴染みのお客様がお土産持ってランチに来てくれた。ありがたや一息ついた八月半月、明野でも連日の酷暑で疲れ気味、皆様もお体を大切にお過ごしください。



ノ大粒ササゲの赤飯、プチッと豆の食感がわかる ご飯です。一番に種蒔きしたトウモロコシが終り、トウモロコシご飯は少しお休みに。
←夏野菜サラダはミニトマトとインゲンアスパラにヤングコーン、炒り卵をトッピング。葉物野菜は姿を消して。



ノ倒れたキキョウなどの花を杭で立て直し、駐車と乗り降りがしやすいように。

目次

- 1 毎日水遣り /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 野菜作りは 2
- 4 八月のお味 2

ハイライト

8月12~17日「寒蝉鳴ひぐらしなく」「寒蝉」は秋に鳴くセミの総称。ヒグラシが鳴きはじめる頃という意味。この頃鳴くセミにはヒグラシのほかツクツクボウシもいるが、この語句の場合はヒグラシをさすという説が有力。昔の人はこれら「秋蝉」の鳴き声から、夏の終わりと秋の訪



08.10タラの花咲く

れを耳からも感じたのである。ヒグラシを漢字では「蝸」と書かれ、ヒグラシの名は、日暮れに鳴くことに由来するとされるが、実際は日暮れだけではなく、夜明けや雨の降る直前、直後など、気温が低い時を選んで鳴くようである。

トトの子供時代、夏休みの終わりが近づきヒグラシの鳴き声を聞くと、残っている宿題をせかされる気分になったが、近年は7月から鳴いて気候変動の影響か? 今、わが家の周りではツクツクボウシにアブラゼミやニイニイゼミがうるさいくらいに鳴き、ヒグラシは鳴りを潜めて、暑い。

3 野菜作りは

酷暑と日照り続き八月前半の降雨は雷雨で1回だけ、七月は台風を含め3回。日々の仕事を削っても、水遣りは欠かせない。数年前にも雨乞いをしたいほどの日照り続きの夏があり、冷夏と長雨で散々な年も。これからは水不足が国の争いにまで発展するとか、人は飲水と食料が必要、食糧生産に水は不可欠。気候変動なのでしょうか？雨が降れば雑草は伸び、畑の草取りも大変ですが、雨が降ってほしい毎日です。



「畑と庭の朝取り野菜」の比較
 ←8月4日ジャガイモをの除き
 →8月14日と比べるとスツキーニと島オクラにナスは同じくらいで、キュウリは14日から畑でも取れだ少し多い、トマトは4日より多く収穫出来た



←08.01 庭畑のスイカ7個目をとる、小玉大玉マスマスの収穫量に。



草刈り前



草刈り後

←08.03ササゲの豆サヤの収穫が始まる。↓完熟したササゲ豆サヤ収穫、豆が弾け出ないように玄関土間で陰干し中08.14



→08.12 カ力野菜の朝取りが終り、母屋裏の傾斜地で←ミョウガ取り、土が合うのか色々な場所で増えています。



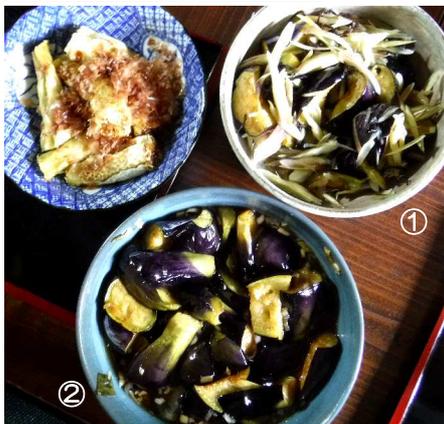
4 八月のお味



←07.29梅ジャム出来る梅シロップの完熟梅肉を使ってコトコト煮込む。→赤い蓋が梅ジャム瓶
 ←ブルーベリージャムも出来た。→ブルーベリージャムは白い蓋の瓶、ジャム作りは8月終りまで続き収穫などカカ忙し



↑小梅干しと梅干し比較
 ←07.31酷暑が役に立ったのは梅干しの土用干しくらい。小梅と梅の梅干し作り、天日干し小梅は一日一晩で梅は三日三晩干して保存をします。



①

②

カ力の梅仕事も一区切り、来年の梅仕事は減量をする。畑仕事やジャム作りと重なり夜鍋仕事が多く、体力がもちそうにない。暑い夏には体を冷やす夏野菜、ナスを召し上がれ。玄関先でカセットコンロと焼き網でナス焼きをしていましたが、IHグリルのメニュー「ナス焼き」発見!! 素揚げと同時進行で三品揃い、いただきます



↑08.01干し上がった小梅干し、保存瓶に入れたり土産用のバック詰め、小さいので弁当にも良いかも。

簡単ナスのオカズ 左上はIHグリルで長ナス焼にオカ力。ナスを素揚げし器2個に分け①刻みミョウガかと和え和風ドレッシング。②甘酸っぱいネギダレと和えました。旨い!!