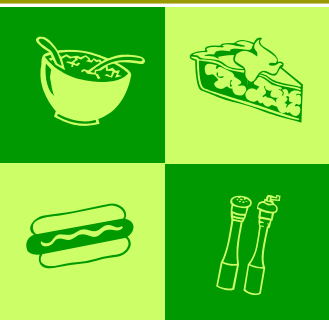


ナナミちゃんの農事通信

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

ケガも少し
回復、久し
ぶりに庭で
もつくりい
08.10撮影



1 冬野菜の準備

蒸し暑い日が続く8月後半、冬野菜の準備に取りかかる。ポットに種を蒔き庭に置き、水遣りや日差しの管理、丈夫な苗を育てて畑に移植する。ポット苗作りに少し遅れて、雨後の日を選び畑に種を蒔くなど、夏野菜の収穫をしながら進めます。野菜作りは、季節の先取り。



←08.23台風が来る前に野菜を朝取り、お野菜会員へ宅配便の発送。種から2本育てたマクワウリ苗に、出来た実は小さな1個だけ



目次

- 1 冬野菜の準備 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 続き、冬野菜の準備 2
- 4 八月のお味 2

ハイライト

8月23日「処暑 しょしょ」「処」とは止まるという意味。すなわち暑さが収まり始める頃という意味になる。この頃から、夏の厳しい暑さが失せ始め、朝晩の涼しさを感じ始める日が多くなる。秋の虫も鳴きはじめ、秋の気配が漂い出す。明野の田圃では稲に穂が出て、実りの季節を目前にしているが、決していいことづくめではない。台風の来襲が多い時期で、なおかつ特異日にも当たっているからだ。特異日とは、毎年必ずといっていいほど、その日の前後だけ気温や天候に異常を生じることをいう。今年は異常気象か台風が多い。たしかに23日には台風が連続して日本列島に接近し上陸、明野も夜半から未明に雨風強く、通過後の翌日からは蒸し暑い夏に戻ってしまった。酷暑で降雨少なく、雨は台風接近の時だけに。明野は?日本は?地球は?どうなるの?



08.16お宿の庭でシュウメイギクが咲き始めた。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑08.16小雨降る中、車庫で冬野菜の種蒔きポットに苗作り。白菜は85日と60日結球を、ブロッコリー、サニーレタス、オレンジカリフラワー、キャベツにレタス、ミックスレタス。この後は畑に野菜の種蒔きをする。



←08.25種蒔きから9日目の発芽状況、↓白菜85日結球が大きくキャベツなどは米粒ほど、虫から守り水遣り。大きく育て!! 野菜苗



→08.17友人が作ったトウモロコシなどを土産に、夫婦でランチに来てくれた。互いの野菜作り談義に花が咲く。
↓ランチのご飯はほんのり桜色の「梅酢ご飯」口に含めば優しい酸味、ミョウガの梅酢漬と食べれば、シャキリ食感が。

涼しくホッとするような日が数日ありましたが、台風が来たりで蒸し暑い日に逆戻り、色々



なセミが夏は終わっていないと鳴き、百日草やタカサゴユリが夏の終わりを予感させる、ナナミちゃんのお宿です。

→食後のコーヒータイムに庭で収穫したブルーベリーでジェラートを、冷たいですが溶けないうちにお召し上がりください。



3 続き、冬野菜の準備

▽沢庵大根に青首大根2種、赤玉ネギに保存用の玉ネギ2種。
↓08.15大根の種蒔き畝作り始める。



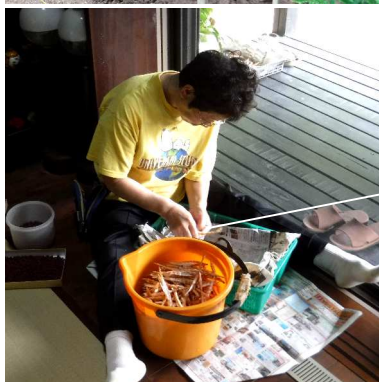
畑では冬野菜の準備始まる。9か月前に種蒔きし来年夏に収穫する、玉ネギの畝作りも始まった。野菜作りは土作り、狭い畑に落ち葉や堆肥を入れて耕し、春夏秋冬と毎年くり返し、硬い赤土も柔らかくなり野菜にも旨味が。



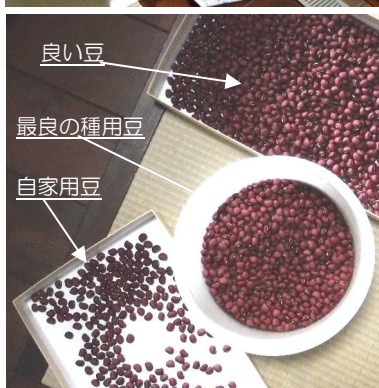
↑08.20.ネギ坊主が出難い長ネギ植替え、畝を掘り堆肥を入れる



←08.16大根畝を5畝耕し終り、
→08.22空青く甲斐駒ヶ岳など山頂は雲に隠れ、カカはホウレン草と玉ネギ種蒔き畝の幅を決める。栗の秋へ
→大根畝の隣にホウレン草種蒔き用1畝と玉ネギ種蒔き用1畝の畝作り、08.23大根1畝とホウレン草・春菊の1畝に種蒔き終る。



↖08.18暑い日中は窓辺に座り、玄關土間のササゲ豆を選別する。↑豆サヤを1本づつ手で割り、虫が刺していないか一粒づつ確認し、←良い豆と来年の種豆、自家用豆に選別、虫食い傷物は棄てる ↓良いササゲ豆は小銭入れのガマロに似て。



4 八月のお味



夏野菜はナスにキュウリが主役。その主役も、そろそろ終わりに。
←ナスと甘長唐辛子を素揚げし、熱々を甘酸っぱい漬け汁にからめ。漬け汁などの味付けはお好みで。↖刻んだキュウリとミニトマトにアンスドレッシングをかけて、和風ドレッシングなどお好みで。痩せる成分が?! フームに・・・
↘焼きナスと刻んだ島オクラとミョウガを、和風のナナミちゃんドレッシングで食べます。
3品それぞれ異なる味付けをするのがポイント、考えてみてネ。



←←半分にしたナスに切れ目を入れ、挽肉などの具を挟み衣をつけて揚げる。ソースなどで食べますが、甘辛い味で煮つければ、ご飯のおかず最高!!
←焼きナスの上に刻んだ島オクラを盛り、オカカをかけて出来上がり。ポン酢や醤油などで召上がり。

夏野菜で簡単オカズをご紹介します。揚げ物がありますが、ナスに油は相性抜群。ジュウ〜アと揚げても焼いても柔らかで旨いナス、焼けば甘味も倍増。刻んでシャキシャキ歯応えキュウリ。畑の納豆「島オクラ」胃腸に優しいネバトロ野菜、納豆代わりにいかがですか?