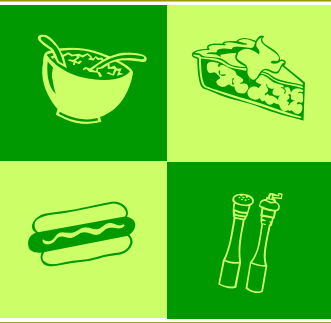


ナナミちゃんの農事通信

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

飛び込むニヤ
ン!!ハナは段
ボール箱好き
09.08撮影



1 畑は冬に衣替え



↑09.19夏野菜のモロヘイヤと島オクラ5本を刈り取り、冬野菜へ切り替え。

種を蒔き苗を植えて収穫できるまでには、ハウレン草など葉物で1~2ヵ月ほどかかり、明野では11月上旬には霜が降り日々寒さが増し、野菜の成長も遅くなります。少しは収穫出来る夏野菜を抜いても、秋冬野菜に切り替えるタイミングは、今なんです。



↑カカはマルチをはがし、トトはモロヘイヤなどの根を掘る。



↑09.19棒で印をつけ、茎まで赤いカブと柔らかで白カブの種を蒔いた。



↑耕して肥料を入れてクワでサクサク種蒔き畝作り。

→09.23カブの芽が出た!!

2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑09.24お宿のコスモスも終り近く

馴染みのお客様が2連泊、掃除にメニュー作りに食材買い出しとカカは忙しく楽しそう。夏の暑さもどこへやら、朝晩はヒンヤリと涼しくなり、秋の訪れ。毎度ありがとうございました。

♪夕食の前菜は「干柿のクリームチーズサンド、ワラビお浸し、花豆甘煮、アボカド生ハム巻、ジャコのナッツ田作り」

↓夕飯は、梅酢茗荷漬を混ぜた酢飯に錦糸卵と梅酢茗荷漬を飾る。



09.15↑キキョウにホトトギスの花



↑09.15お出迎えもととのったお宿



目次

- 1 畑は冬に衣替え 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 続き「畑は冬に衣替え」 2
- 4 九月のお味 2

ハイライト

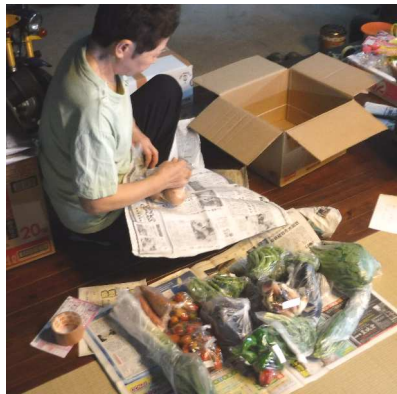
9月23~27日「雷乃収声 かみなり こえをおさむ」雷が鳴り響かなくなる頃という意味。「雷」は夏の季語とされ、「稲妻」は秋の季語とされる。これは稲穂が雷光に反応して実ると考えられていたこと、すなわち両者の関係が見立てられ



09.10畑の大葉二葉、白く小さな花咲く。

によっており、「イネの夫つま」ということで稲妻の名になった。古くは男女に関係なく夫も妻も「つま」と呼ばれていた。稲妻の空中放電により、空気中の窒素が肥料に。空中放電に頼らないで窒素を生成するのがレンゲソウ、昔は田植え前の畑一面に花咲く景色が見られたのですが。今年は雷鳴を聞くことも少なかった?ような、見上げれば入道雲は無く、かわってウロコ雲に変わっている空、気がつけばセミの声も虫の音だけに。秋分がきて明野でも田圃の畦に、彼岸花の赤色が目を引く「墓参りに行かなくちゃ」

3 続き「畑は冬に衣替え」



←09.25収穫出来る野菜は少ないが、お野菜会員へ宅配便「長ナス・ナス・長ネギ・インゲン・ジャガイモ・トマト・玉ネギ・人参・ピーマン・ニラ・ルッコラ・島オクラ・キュウリ・モロッコインゲン」でした



←09.19小さくて残っていたポット苗。一畝にマルチを張り赤と白のカブ種蒔き →キャベツ苗など植え →ブロッコリー畝にも苗を植えた。



季節の変わり目の1~2カ月前に、野菜の種蒔きや苗植えをするには、狭い畑のどこかを空けなくては、そのために夏野菜の終わりを早めて、空きスペースを作りだし、冬が訪れた時には冬野菜が収穫できるよう、カカト畑に出かかっています。



↑黒ネットを外し支柱を増やし雪対策で冬仕様 ↓白ネットに張替え「冬に衣替え」冬は忍び足でサッと来る。



発芽したハウレン草



↑09.23冬瓜の初収穫、3個を。



↑↑畑は狭い、畝を掘り植え替え ↑長ネギを植え替えスペース作り

↑狭い畑を、管理機で耕し ↑↑マルチを張りハウレン草の種を蒔く

4 九月のお味

ナスなどの夏野菜は終わりに、さりとて秋冬野菜は収穫出来るほどに育ってはいない。季節の変わり目では、お宿のメニューでも苦労をしている様子の力加様。「これ!! おいしそう」と料理番組を見て、トトの夕食オカズに試食チャンスが「常温の油から焼くんだから」ウン確かに火がとおっているのに柔らかいヨ先日食べた「油淋鶏」



↑炊けた茶飯に生姜と挽肉にエリノギを濃い目の味付けに煮た具



↑具と茶飯を切るよう混ぜ合せて「生姜ご飯」旨くてお代わりを



「ジャコと甘長唐辛子炒め」

ジャコと刻んだ甘長唐辛子をゴマ油で炒め、お好みで塩味などを。



「チーズ茶碗蒸し」 ←エノキとチーズの旨味が卵にとけこんで、熱々の茶碗蒸しは汁物の代わりに。

「曙大豆とヒジキの五目煮」 →水煮の曙大豆と人参コンニャク油揚げとヒジキを煮付け、甘味かんじの曙大豆に具材の旨味がからみ合う。



「夏と秋の漬物」

→コリコリと夏野菜キュウリのPちゃん漬。秋野菜の大根浅漬。季節半ばの野菜不足にミョウガの味噌漬、今年はミョウガが沢山採れて、赤い梅酢漬も漬けた。

