

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

久しぶりの晴
れ間、外縁で
ほっこりハナ
09.26撮影



1 台風24号で被害!!



酷暑の後の9月は雨続きと台風で、畑も散々な目にあった。自然相手に愚痴ってもしかたがない。冬野菜の出来に期待を。



→10.02パンダ豆のフレームが強風で飛ばされそうに →左側のパイプは抜け↑パンダ豆の根も抜けて露出!! 力はスコップで根に土をかぶせる。←農機具小屋の風除け合板や農機具も飛び、柿の実もゴロゴロ落ちた。→鳥オクラは途中で茎が折れ倒れたり、全て抜き耕し玉ネギ苗などを植える準備。夏野菜も終り冬に向かって進め!!



2 山口工務店 第9回H0会



←一段ボールフリズビー大会、子供達の長い行列が出来、一番のボクちゃん緊張気味だが見事!! 入って銀メダル。お菓子と拍手をもらい笑顔がカワイイ。

日差しは暑いくらいでしたが清里高原はさわやか、お腹はイッパイ気持ちは軽やか、全員集合で記念写真をパチッ!! ↓



10月7日清里の森にて、毎年楽しみにしている山口工務店ホームオーナー会が開催された。台風25号が心配される中、参加会員は52組157人、お子様連れで参加された方が意外と多い。



↑一番人気の焼きソバ、牛・鶏・豚にソーセージ野菜やキノコと盛り沢山おいしい匂いが立ち昇る

他府県から移住された方もおり、子供たちの歓声も「良いものだ」と玉コンニャクを食べながら感心、ノンアルコールビールを飲んで山口工務店に感謝した。



目次

1 台風24号で被害!!	1
2 山口工務店 第9回H0会	1
3 バタバタ季節の切り替え	2
4 「八嶋」うな重たべた	2
5 「ナナミちゃんのお宿」は?	2
6 十月のお味	2

ハイライト

10月8日「寒露 かんろ」露が冷たく感じられる頃という意味。転じて、露が冷気によって凍りそうになる頃、あるいは晩秋から初冬にかけて野草に宿る冷たい露をさす言葉としても用いられる。



10.01庭の石垣にムラサキシキブの実がつく

寒露の頃は空気が澄み、夜空の星々が最も鮮やかに見える季節でもある。一方で、毎日に昼の時間が短く、太陽の沈む速度も速くなる。西に傾いたかと思うと、あっという間に空が夕焼けに染まり、それからすぐに太陽は地平線に姿を消す。その速さが、まるで釣瓶を井戸の底に落とす時のようだというので、この現象をさして、「秋の日は釣瓶落とし」という語句が生まれた。明野でも陽が傾いて来たと思う間もなく、甲斐駒ヶ岳あたりの山むこうに消え、残照が山並みを際立たせる。18時頃には夕闇となり、畑仕事の終わりも早くなってきました。

3 バタバタ季節の切り替え

↓10.03根コブ線虫を駆除するため石灰窒素肥料を入れて耕

やす、雨続きだったので土が湿ってバタバタ。一週間ほど土を休ませ冬の葉物野菜の種を蒔く予定。



↑10.01~03庭畑のキュウリとインゲンのツルや支柱を片付け、スイカの後は草取りし耕す準備、冬野菜の種を蒔く。



十月上旬は週末になると台風来襲!!対策や後始末などでバタバタし作業も遅れがちになった。晴天は長く続かず、日照不足で九月の長雨と併せ、作物に病気が出たり生育は思わしくない。肌寒くなり体調にも気を使う。

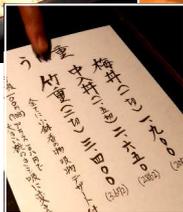


↑10.02ブルーベリーの雑草取りと防鳥ネットを外し始めたが、台風25号の影響で一時中断。←ハナも草取り作業中、近くで見守る? / 10.06カカトでブルーベリーの雑草取り。↓10.08防鳥ネットを外し畳んで保管、終了。

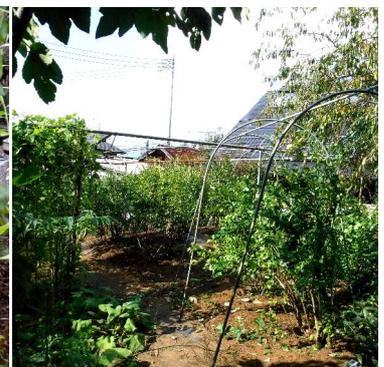
4 「八嶋」うな重たべた!!



三年ぶり?10回以上も予約が取れなかった。葎崎に出かけた夕方、期待しないで電話をした「予約OK」!!



10.08店内は古民具の調度品で調えられ落ち着いた雰囲気。↑お気に入りのテーブル席でいただく注文は竹重。初めに緑茶と切干し大根煮物が出され、ウナギが焼けるのを待つ。竹重はウナギ1匹分でタレは甘目、漬物と吸い物付き。食後に甘味とほうじ茶が出ます。心もお腹も満腹幸せに。



5 「ナナミちゃんのお宿」は?

10月上旬は静かな日々が続く宿、来客が無いのです。今までは土日になると雨や台風にも悩まされましたが、青空ものぞく短い紅葉シーズンとなり、どうなるのか「ナナミちゃんのお宿」は・・・



↑10.10お宿庭の枯れた草花を刈り取り。花は石垣に咲く←↑野紺菊だけ、この後に菊が咲きます。

6 十月のお味

夏野菜と冬野菜が入れ替わる季節、ご飯のオカズにも青首大根などが使われたが、一回目に種蒔きしたホウレン草や葉物が、長雨と台風などでダメに。寒くなるにつれて葉物野菜のオカズが登場します。



「インゲンとサツマアゲ煮物」

↑インゲンは水洗いし電子レンジで加熱をして、さつま揚げと下ろし生姜にメン汁などお好みの味付けで煮ます。サッパリ生姜味。

「ナスとピーマンの豚肉味噌煮」

→ナスに赤ピーマンとピーマンに豚肉を油炒めし、味噌と砂糖にメン汁で味をととのえています。ナスに油味噌味がしみ、ピーマンにシャキッとした歯応えもオイシイ、夏野菜も終りの味です。



「大根葉のジャコ炒め」↑茹でた

大根葉をしぼって刻みジャコと油炒め、好みの味付けにしてから、炒り白ゴマを混ぜ合わせフリカケ出来上がり。アツアツご飯にどうぞ。