

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

外縁側で天
 日干し中の
 小豆とハナ
 10.12撮影



1 豆類の乾燥保存



↑10.21ピーナツの収穫、9月の長雨で育ちが悪く実が小さい。来年の種豆は採れる？



晩秋は豆や種の乾燥作業、パンダ豆に大納言小豆が乾けば、丹波黒豆と曙大豆の収穫と乾燥。乾燥が終われば、豆サヤを割って豆の選別と保存作業が待っており忙しい。

ピーナツ豆を水洗いして新聞紙に広げ！庭で天日干し保存、薪ストーブで炒る



↑10.24外縁側でパンダ豆・大納言小豆・ピーナツなどを干す。

目次

- 1 豆類の乾燥保存 1
- 2 OM明野の家 完成見学会 1
- 3 今年も生姜で3種漬物 2
- 4 骨董市ウォーク!! 2
- 5 十月のお味 2
- 6 「ナナミちゃんのお宿」は? 2

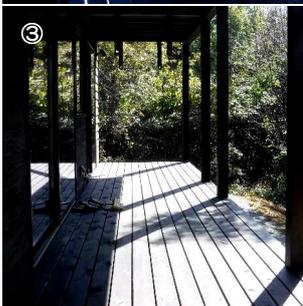
ハイライト

10月23～27日「霜始降しもはじめてふる」意味は「霜降」と同じ。霜が降り始める頃という意味。植物には規則的な変化であれば対応できる力があるが、越冬準備のできていない時に異常低温が来てはそれも無理で、農作物などは大きな被害を受ける。これが霜害と呼ばれるものである。霜害には局地性が強く、山腹は被害を受けにくいのにに対して、山間の低地や山裾は被害を受けやすいという。すでに東北地方では初霜の便りも聞かれたが、明野は11月初旬ごろ。霜の降りる前にコンニャク芋を掘り上げ陽に当て乾かし、室内で来年の植付けまで保存をします。わが家ではサツマイモ作りをあきらめたが、近所で掘り上げた芋を、庭で干してあるのを見かける、陽に当てると甘味も増す。カ力は手軽に電子レンジでチン!! して食べています。



10.21安納芋と紅あずま芋でサツマイモご飯

2 山口工務店 OM明野の家 見学会



10月20～21日に開催された。ハイジの村近く広域農道から見学会会場の家が!! 正面に甲斐駒ヶ岳を望む眺望の良さに驚く。奥様が働きやすい間取りや、家族がくつろぐリビングダイニング。お客様と工務店の息が合い、色々なところに丁寧な職人の手仕事など、家作りのアイデアと新発見の見学会でした。

→夏の木々が暑さをさえぎり、冬には落葉樹の葉も落ち、山が美しく望める。①2階子供部屋は、子の成長に合わせて間仕切りで2部屋に。②2階バルコニーは、屋根で雨の心配も無く、③1階は冬には日差しが心地よく、夏は日陰をつくる。④冬のリビングはOMソーラーの床暖房と薪ストーブで暖かそう。



3 今年も生姜で3種漬物

裏の畑は半日陰、夏野菜の水遣りには苦勞している力カ、今年は長雨と台風の風で野菜の出来が悪い中、湿り気を好む生姜だけが良く出来た。「皮をこそぐのが大変」と言いながら収穫した夜には、生姜の漬物を作り保存、お宿のランチや宿泊で活躍します。

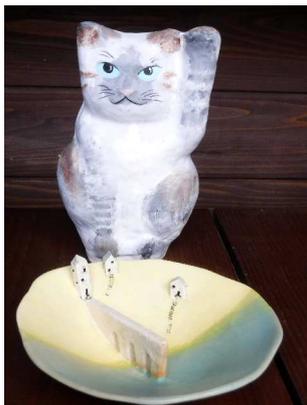


↑生姜の皮をこそぎ落とし、丸のまま味噌漬にする。



↑薄切りにして ←左から梅酢漬けて紅生姜に。薄紅色は少しの梅酢と酢と砂糖の甘酢漬。左は生姜の味噌漬の3種

4 骨董市ウォーク!!



↑ハア〜イと招かれ買った、青い目の招き猫。「海のある風景」陶製の飾り皿。2点とも若い女性作家の作¥5500円、力カには「何コレ?!」と



→台ヶ原宿の登記所跡の右隣り水彩画「台原家」の古民家は現存¥9000円



←10.20台ヶ原宿市2日目の大原家前の人出、賑やか。↑天才バカボン、ソメイ、フイヤーとミッキー、ソキリダにバカボン宮殿の土産品手回しカゴ3点¥100円ナリ

10月はガラクタ骨董好きのトトにとっては最高の月であった。甲府 護国神社に台ヶ原宿市は2日間、骨董やクラフトにガラクタをガラガラ探し、焼きベーコンに饅頭を食べブラブラ歩く今年1年分を楽しみ尽したかな



↑瓢箪型硝子瓶と四角瓶¥1600円



↑10.14甲府 護国神社の骨董市へ



←女にヒトのルピがあり、画家の娘さんを描いたか?

6 「ナナミちゃんのお宿」は？

10月は中頃からお客様があり、台ヶ原宿市へ行き骨董やクラフトを買い、ナナミちゃんのお宿にも飾るなどした充実の日々。

コーヒーのお客様へフレンチトーストと花豆甘煮をセット



10.23猫グッズを飾る

5 十月のお味

チョット洋風の味がする今月の料理です。食べられる花をハケ岳近郊にお住いの知人からいただいた。花といえば昔、刺身の盛合せに乗っていた小さなキュウリと花、子供時代に食べた菊花だけでしたが、今の花はスパイス感覚!!



「蒸し鶏とナスタチューム」
↑蒸し鶏にタレをつけナスタチュームの葉で巻けば?! ピリ辛の味がする。ナスタチュームは知人から貰う、色鮮やかで食べられる花と葉でした。



「カボチャのチーズグラタン」
↑カボチャを牛乳とバターで煮て、とろけるチーズとクリームチーズをのせ→魚焼きグリルで焼く、旨い!!

