

# 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

寒くなった  
がOM床暖房  
ヌクヌク暖か  
11.08撮影



## 1 玉ネギ苗植え



←11.07玉ネギ苗を植え肥料空袋を敷き、身を乗り出しての作業は大変。  
↑手作りL型道具を穴に差し込み土を寄せ / 寄せた空間にL型道具で苗を差し込み →土を戻して完了  
／青首大根を抜き、葉を切り落としきれいに整え、大根も葉も漬物などにします。



11月前半は雨天や暖かい日が続き、大根など葉物の育ちもよく、遅れていた玉ネギ苗植えや種豆蒔きを、寒い日が続く前にすませようと、カカは天気予報を見ては「今週は5℃以下にならないヨ」と言いながら、畑仕事に忙しい毎日。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



11月、お宿の周囲は菊の花盛り、変わった菊花の鉢植えも植たが根付かず、残ったのは野紺菊や良く見かける菊ばかりですが、花の無くなる時期に咲く菊は皆美しい。雑木林が黄色みを帯び、木枯らし吹く日が来ます。

↑12.04お宿の春を彩った山桜などが葉を落とし、お宿前の道沿いには色々な菊が咲く。カカトで雑草取りと落葉掃き、ミツバツツジが紅葉し生垣の茶は花盛り、蜂が来ています。→11.09ランチのサラダ、夏野菜はミニトマトだけになり、サニーレタスやグリーンレタス、大葉春菊に大根など冬野菜が主役になりました。



↑具沢山の豚汁、コンニャクに里芋人参ゴボウ大根と豚肉をコトコト煮込んで ↓仕上げに刻んだ長ネギ入れて。「熱いので気をつけて」



### 目次

1 玉ネギ苗植え	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 種豆蒔き種芋掘り	2
4 十一月のお味	2

### ハイライト

11月7日「立冬 りっとう」冬の気配が感じられる頃という意味。暦の上では、冬の始まる日とされる。「立」には新しい季節になるという意味があり、立冬と立秋、立夏、立春を合わせて「四立」という。



立冬、原稿書きの居間から色づき始めた木々を。

晩秋から初冬にかけて吹く風を、普通の木を枯れ木のように見せてしまうことから「木枯らし」という。木の葉が落ち、冷たい風が吹く光景を見るだけでも冬の到来を実感できよう。ただし、冬に入ったからと言いながら、この頃には穏やかで春を思わせるような暖かい日が続くこともあり、「小春日和」と呼ばれる。「小春」とは旧暦の10月の別称である。昨日は雨天で立冬に原稿を書き始めた今日は曇天、正午は外気温16℃で日差しがほしい。初霜は今月1日で昨年は5日。庭の木々もだいぶ色付いてきました。

### 3 種豆蒔き種芋掘り

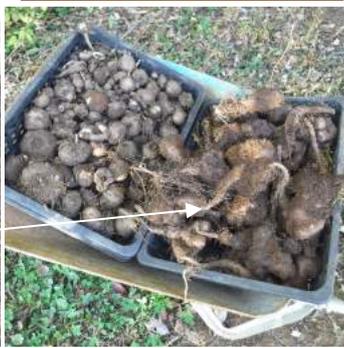


↑11.03本格的に霜が降りる前に、パンダ豆フレーム隣のコンニャク芋と大和芋を掘る、トトは右膝を痛めてカカが大活躍。

↓大和芋は良い形は少ない。来年の種用を確保出来ただけでもOK



↓左がコンニャク芋、小芋ばかりで手作りコンニャクはピンチに。



↑自家採種の種空豆 →11.05大和芋などの後を耕し、畝3分の2ほど空豆を蒔いた。

←11.04母屋裏の林畑に、毎年自家採種しているスナップエンドウとグリーンピースの種豆を蒔いた。半日陰ですが、開墾土は病歴無く期待もあります。



∟11.03玄關土間は土を落とした芋類が占領、カカは大納言小豆の選別で夜鍋仕事。翌日に芋類を箱に入れ、2階で保存。

毎年、自家採種した種に豆や芋類を育てています。ピーナツや空豆に芋類も種は高価、自家採種し作り続けると土地に合っ  
てゆく?など理由はありますが、病気に強い市販のエンドウ豆の種を見つけると試したくなり、自家採種と別けて植え良ければ更新してゆきます。

### 4 十一月のお味



←10.29綿サヤエンドウの市販種豆を庭畑に蒔き。 →10.31畑で人参畝の間にスナップエンドウを、グリーンピースの市販種豆も別畝に蒔いた。



↑大根をむいた皮、ザルに広げて天日干し / 水分が抜けてシナシナ柔らかくなったら ↓フライパンに入れ、ぎざんだ人参と炒めて味付け、香りづけにゴマ油を。

「大根皮の金平」 ↓皮を捨てずに一手間かけ皮を切干しに、柔らかく生乾きぐらいで使います。歯応えよく皮に味がしみて、野菜の旨味も感じられる一品。



大根役者も何の其の11月になれば大根は主役。柔らかく味のしみた煮大根は格別、葉もおいしい。この柔らかさも1カ月ほど、12月中頃には大根も育ち上がり、柔らかさは無くなりますが、冬越しの保存野菜にしたり、沢庵漬にアップル漬、木枯らし吹けば切干し大根と大忙しの季節です。



∟大根料理といえは煮大根。今は柔らかく、合わせる具材の味もしみ、旨い!! ←「大根葉炒め煮」茎はしっかり切り、葉も茹でて切り、顆粒ダシなどとゴマ油で炒めてゴマをかける。



「大根皮とカブの浅漬」大根の皮とカブを切り葉も刻み、さし酢梅酢に浅漬の素で漬けた。簡単サッパリ味!!



←「大根葉ふりかけ」大根葉の茎を又力漬け、良く漬け込み古漬け風に、又力を洗い流し水気をしぼり、葉を刻み顆粒ダシとゴマ油で炒める。ご飯にフリカケて。

