

# 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



今年何匹目？  
ハナがネズミ  
を捕って来た  
12.16撮影

## 目次

- 1 今の畑は 1
- 2 ナナミちゃんのお宿」は？ 1
- 3 お正月の野菜は？ 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 十二月のお味 2

## ハイライト

12月22日「冬至 とうじ」一年で最も昼の時間が短くなる頃のこと。これを境に日が伸びてゆくことから、古くは冬至をもって一年の始まりとしていた。冬至は別名、「一陽来復」ともいう。古代中国の陰陽説に基づくもので、昼を陽、夜を陰とする考えからすれば、冬至は陰の極まった時点であるとともに、陽の回復が始まる頃でもある。よって、陰の気が極まって陽の気に返るといふ意味の「一陽来復」という言葉がつけられ、それが転じて、冬が終わり春が来ること、新年が来ること、さらには悪い事が続いた後で幸運に向かうといった意味でも使われるようになった。浮かんだ言葉に「笑門来福」、カカト九州ドライブで山並みハイウエーから阿蘇神社へ。あの社殿が大地震で倒壊したニュースを見て、笑門来復の裏面「千客万来」に祈りを。一年ご愛読ありがとうございました。



1992.11カカト九州  
北エリアの旅で阿蘇神社

## 1 今の畑は



↑12.17ナナミちゃんのお宿前の畑でハウレン草の種蒔き。

↓冷蔵庫で発芽促進させた種を蒔く、来春までの大事な葉物野菜。

↑12.17お野菜会員定期便、白菜・長ネギ大根・カブ・長芋・沢庵・ブロッコリー・ホウレン草・春菊・サトウ・小松菜・梅干など。 ↓日没後にハウレン草種蒔き終り、霜除けネットで三重に被う。



↑12.19二回目の切干作りも終り。庭畑の絹サヤに霜除けネットを張り、裏の畑も豆類に霜除けをした。

畑の土が凍るほど寒くなる前に、春まで食べるハウレン草の種を蒔き、絹サヤなどのツル豆に霜除けネットを張る力。カカト風邪気味でトトは農事通信の締め切りに追われ、カカー人で大活躍の12月後半、ありがとうカカ様。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



←6月の野菜畑サラダ  
玉ネギに大根、ブロッコリーとズッキーニにスナップエンドウ、炒り卵と炒めベーコンをのせて  
→12月の野菜畑サラダ  
サラダ菜に刻んだ大根と紅芯大根、ミニトマトとブロッコリーに水煮の鰹大豆、桜エビとジャコの油炒めをパラパラ散らして召し上げ。肉類をお食べにならないお客様へ



カカトが無農薬で育てた野菜を中心に、宿泊やランチでお出する家庭料理のお宿です。初夏と初冬では収穫出来る野菜も替わり、形や色に食感も変わり、さらに厳寒期は種類や彩りも少なくなってきます。



6月の漬物、大根と人参をキムチ漬にしてキュウリに挟み冷す



12月の漬物、季節の赤カブと茎、カブと茎の浅漬けを。



↑コンニャクを作り刺身コンニャクで。

### 3 厳寒期に野菜は？

冬の葉物野菜は庭畑が主力、日差しが出た午前には霜除けのネット類を外し、降雨が少ない季節なので液肥など水遣り、午後には暖かい内に外したネット類を元



↑水洗いした大根をカカが剥き、トトは隣で黄色い野菜コンテナの中へ大根を突き千切りに ↓夕方には外縁側へ布と毛布でおおい、切干が凍らぬように。



に戻す、厳寒期には庭畑でないと葉物野菜は難しい。

←巻き始めたレタスに液肥の水遣り、庭畑でマメなカカ様の畑仕事、レタス畝と絹サヤ畝の隣はノラボウ畝、ノラボウ



↑最後まで残ったポット苗の白菜、アフリカが発芽

↑12.20母屋庭畑の霜除けネットを外し、野菜に直接被せている↑保温シートも外す

↑暖かな日差しを野菜にあびさせ、ジョウロで液肥を散布しながら、病害虫のチェック



←小松菜も正月頃にはオイシそうに。→小松菜と混じり合っていますが、ルッコラを少し種蒔きして育てています。



↑サニーレタスも育てて年明け後の食材になります。

### 4 チョコッと骨董話し



愛用したパイプ、使い勝手は機能的なアルミシャフトのロンソンが一番↑。

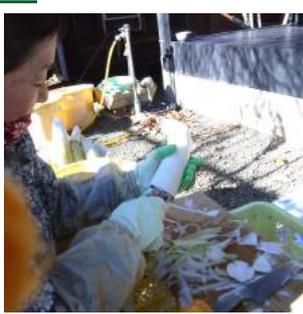


↑パイプ、ポーチ、パイプ用品、煙草入れ、パイプ道具、ライター ↓パイプのメンテ用品類は掃除ブラシや水分吸着用。ノマツチ

トトが20代前半に愛用していたパイプタバコ。カッコつけたがる年代だったことと、喫煙量を減らしたかった？そんな記憶があります。来年も引き続き喫煙具のお話を。



### 5 十二月のお味



↑水洗いした大根をカカが剥き、トトは隣で黄色い野菜コンテナの中へ大根を突き千切りに ↓夕方には外縁側へ布と毛布でおおい、切干が凍らぬように。

↑大根皮剥きは専用の大きなピーラーでサッサッサ〜と ↓12.19乾燥も進んだので干しザルへ、さらに乾燥を。

↑切干し突き器には、ステンレス板で刃が出来ており、丸い大根を突いて千切りに、四角形にしてゆく。 ↓12.19干しザルに。



12月になれば切干し大根作り、保存食の乾物は宿の大切な食材。煮物に酢の物や汁物などと重宝します。必要な時に取出し水で戻せば使え、大豆などの乾燥豆と同様に。以前はゼンマイにズイキに人参なども作りましたが、今はシイタケにキクラゲなど数は少なくなりました。



↑揚げの袋煮 色々な野菜と挽肉に切干しを詰で煮る。