

# 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



寒くて寒くて  
布団から出ら  
れちゃ〜ん  
01.03撮影



## 目次

- 1 今の畑は 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 厳寒期を耐える 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 一月のお味 2

## ハイライト

小雪・初候1月5〜9日  
「芹乃栄 せりすなわち さかう」セリがよく生育する頃  
という意味。セリはセリ科  
の多年  
草で、  
水辺で  
よく見  
られ  
る。セ  
リの名  
は、競  
り合う  
ように



わが家の雑煮、庭の三つ葉を結び新春の彩りに。

群生していることに由来する。春の七草の一つに数えられるが、最も美味なのは真冬、寒の内に取れるセリを「寒芹」あるいは「冬芹」と呼ばれる。子供時代は冬になると田圃でタニシやセリをとった。冬セリは香りが強かった記憶が、春の七草はセリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ。蕪のスズナに大根のスズシロを除けば畑の雑草で、わが家は畑なのでセリは自生しておらず、かわりに三つ葉を庭で育てています。三宅島の明日葉も同じセリ科だとか、たしかに香りは似ているような? 我が家の食卓は日々が野菜中心の七草状態「トトにもっとお肉を」年頭に当たり一言。

## 1 今の畑は



↑01.06畑から、かすむ甲斐駒ヶ岳



↑01.06白菜85日結球の収穫、霜と風除けのネットを外し白菜を



白菜の収穫が終わればネットを、↑シッカリ閉じて防寒対策。

寒さ厳しい時期の白菜は貴重な野菜、鍋物に煮物や漬物などと使い勝手も良く、これからは寒さで甘くなる。厳寒期に向かい白菜が凍ってしまう前に、全て収穫し保存しなければなりません。

- ①白菜の虫食いの葉をはがし、虫を探してつぶすカキ
- ②白菜1個で棄てた葉の山
- ③白菜の根を切りキレイに
- ④今回は必要な個数の白菜だけを収穫。
- ⑤キレイにした白菜を新聞紙で包み保存



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？

→お供えと、いただいた招福ねこ飾りに曆もお菓子も飾った。  
↓暮れにいただいた手作りの眠り猫、招福は？



「ナナミちゃんのお宿」は不定休ですが、暮れから新年は定休日。

とうに休みは明けたがお客様は無く、まだ招福ネコの御利益は無し?! もしかしたら眠り猫の霊力か? それとも御利益か? 眠ってる猫見たさに千客万来の名所も有るが。わが家はのんびりスタート



お宿室内のカモイ↑中央に昨年の干支 狗にちなんで猛々しい秋田犬? の木彫、隣に今年の絵馬「笑門来福」を、カカトトがレガシーで九州旅行、山並みハイウエーを走り訪れた阿蘇神社の絵馬。その阿蘇神社も大地震で社殿が倒壊!! カカトト「もう行けない」あの頃へ。元旦には秋田犬から笑門来福に、笑い面に囲まれて。→来福達磨も飾る。





### 3 厳寒期を耐える

01.04 / 母屋の野菜4畝に水遣り ↓ ナナミちゃんのお宿前の野菜2畝にも水遣り。



01.06 / ナナミちゃんのお宿前の畑で、重ねてある防寒シートの上から、風除けシートを張る

←重ねてある防寒シートを開けて、サラダハウレン草などに水遣りをする

01.06 ナナミちゃんのお宿から、木枯らし吹く夕暮れに野菜畝の北面だけに風除けシートを張るカ力様。



畑土が凍る前に耕し終り、トトの畑仕事は暮れまでに一段落。雨も降らず初雪も無く、乾燥注意報が出ている今がカ力は忙しい。先月号でもふれたように、新年になっても変わりなく水遣り作業。今ある野菜を春先まで守り育てなければならぬ。台風並みの木枯らしが当たる畝には風除けを、これから風はますます強くなりシートも飛ばされる。一番の心配は積雪、野菜トンネルを押し潰し野菜をダメにするので。

### 4 チョコッと骨董話し



ナナミちゃんのお宿ミニギャラリーを展示替え、小さな棚3段分を喫煙具に替えました。珍しくもないモノかもしれませんが、カフェやランチにお出での際にご覧ください。

- ① 保管してあった煙管と煙草入れ
- ② 銅製の飾り金具「鬼の酒盛り」
- ③ 玉木を細工した煙草入れ、民芸調
- ④ 中国製?硝子製の鼻煙壺



01.06 ←畑の空豆、霜除けネット畝の中で寒さに耐えて。長ネギ収穫、畑土はまだ凍っていないスコップで掘る。↓野鳥も食べる葉が無くなる時期、カゴを置いて葉の成長点をガード、冬に強い青菜



### 5 一月のお味



年明けて、のんびり過ごしています。カカトト 囲炉裏に手をかざし「焼けたネ」などと言ひ合い オヤツを食べる。わが家にあるものでチョコッとスイーツ、渋茶を飲んで「誰も来ないネ」と・・・

三宅島の草餅を囲炉裏でコンガリ!! 草餅とり粉は黄な粉なのでチョッと焦げ目がオイシイの。→煮ておいた小豆餡に熱々草餅をのせ、いただきます 一湯気立つ鉄瓶、お湯も沸いたので渋茶の用意、←サツマイモの皮をむき一口大に、電子レンジで加熱し魚焼きグリルで焼く。食べる時に囲炉裏で焼き直す表カリッ中モチリで甘〜い。

