

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

石の上にも
三年ニヤハ
ハ積雪の朝
02.02撮影



目次

- 1 今の畑は 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 今の畑の続き 2
- 4 この味! この匂い! 2
- 5 チョコッと骨董話し 2
- 6 二月のお味 2

ハイライト

立春・初候2月4~7日

「東風解冻 はるかぜ こおりをとく」「東風」とは春風のこと。常識的に考えれば、暖かい風は南から吹いてくるはずだが、古代中国の陰陽五行説と言う考え方は、春を司るのは東の方角。



「五色天神」お顔が端正1996.5加ト夫婦旅行で雲市駅にて購入

よって春は東方からやってくると信じられ、春風のことを東風と呼ぶようになった。東風はコチ(小風)と呼ばれることも、また「凍」は厚い氷を表わし、全体では、春に吹く穏やかな風が厚い氷を溶かし始めるという意味になる。わが家の梅の蕾も動き出しそうな暖かさ、枝の剪定を急がねばと焦っています。梅は中国原産の木だが、薬木として奈良時代よりも前に移植されており、その花は「春告草」という異名を持ち、東風を待って咲くので「風待草」とも呼ばれる。「東風ふかば匂い起こせよ梅の花」・・・前回に続き菅原道真つながりのお話です。



1 今の畑は

暖かな日と雨無し日が続いた冬、カカは畑に出てはジョウロで水遣りを日々繰り返す。冬に少ない野菜を育て野菜会員へ宅配定期便を送り、ナナミちゃんのお宿やカカトの日々の大事な食材。厳しい寒さが緩んだ日に、春に収穫する野菜の種蒔きをしたが、発芽するのに半月? 育てば野菜の無くなる端境期に期待が持てるが...



↑02.02お野菜会員へ野菜宅配便。100cmサイズの箱に作り変えるの大変



↑02.02白菜・沢庵漬・切干大根・白菜漬・カブ・水菜・ホウレン草・ルッコラ・ブロッコリー・レタス・長ネギ・ノラボウ・小松菜・サラダホウレン草と少ない



↑02.05ナナミちゃんのお宿前、サラダホウレン草と小松菜の収穫をする



↑02.05お宿前に畝作り、←キャバ・ツ・ブ・ロッキー・サニタス・レタス・カワカワ・サダ 水菜・チゲ・ソ菜・小松菜・花菜の10種蒔く少量多品種の畝。④種を蒔き終わった畝に保温シートを張り ⑤トコト支柱を立て ⑥霜と風除けシートを三重に張る。



↑雨水タンクから水遣り



2 「ナナミちゃんのお宿」は?



ポカポカ陽気、お宿の玄関先で落葉拾いのカカ、それを見守るハナ。明日はお馴染みさんからランチの予約、小ざっぱりしておこうと掃除中。室内の掃除が終わったトトが撮影。二月上旬には宿泊客も来られ。あの「人生の楽園」からも出演依頼が!! カカトト今が充実人生と。



↑薪ストーブでコトコト煮込んだ小豆、白玉のせてお汁粉を作る。



←鶏肉・油揚げ・レンコン・人参・シメジ・ゴボウの五目炊込みご飯。←味噌汁の具材は、新島△ロアジリ身でツクネ汁。→揚げだし豆腐に出し汁そそぎ、大根下ろしと焼き海苔の和えもの、薬味の長ネギものせました。



3 今の畑の続き



→ナナミちゃんのお宿前の小松菜などを収穫、計量し袋詰め野菜会員へ宅配。
 ↳母屋前のノラポウ畝で収穫、ノラポウも育て収穫が出来るようになる。



←02.05野菜畝の点検と水遣り、↑お宿前の野菜畝で。



いつもの冬なら畑の土は凍り、畑仕事は午後になってからなのだが、今年は暖かい。このまま暖かければ?! 夏には害虫に蜂やへビが多い!?カモ。などと嫌なことを考えてしまいます。これから野菜の敵「積雪は少なく」を願っています。



↑間引くように収穫

↑ノラポウの収穫は丸印の脇芽を残し、茎の上を切り取ると再生を繰り返す。

4 この味! この匂い!



01.25←三宅島から

特産の芋餅 届く↑切っ て乾かし囲 炉裏で焼く /02.06三宅島から柑橘イッパイ届く嬉しい

手にして見て匂い 歯応えに味、五感ともにも刷り込まれた記憶は何年過ぎても思い出す。それにしても金柑にタンカンや清美などは知らない。温暖な三宅島から届いた宅配便はおいしい!!



スッパイけれど 甘夏



大きく柔らか!! 金柑



さわやか酸味 三宝柑



オレンジと交配 清美



南国柑橘!! タンカン

5 チョコッと骨董話し



「日本初の目覚時計」 1899(明治32) 当時世界を席巻していたドイツ製目覚時計は、時計ケースが鉄製で錆びやすく。セイコーでは真鍮ケースにニッケルメッキをほどこし錆びにくくした。これにより日本国内や中国市場で、ドイツ製を駆逐した(セイコーミュージアムより) 「錆の無い古い錠前」 数点購入01.26

機械モノや道具類が好きなトト、毎回訳の分からないモノを買っては、カカに「片付かない」と言われています。お宿の筆筒の上にセイコー置き時計が3個に。

6 二月のお味



薪ストーブの季節は煮込み料理の旬。和菓子にジャム作り、珍しい熊肉大和煮、生芋でコンヤク、ピリ辛大根切干し、ヤンニョム作りと忙しいカカ様。



↑金柑のヘタと種を取り刻んで煮る準備



↑苦味が少ない金柑をコトコト砂糖と煮込む



↑トロ〜り色鮮やかな金柑ジャム3瓶出来た



↑自家製キウイでジャム



↑手作りキウイジャム!!

←栗ご飯用に冷凍保存しておいた栗を
 ①裏ごし器で裏ごし
 ②鍋で砂糖と煮て練る
 ③栗餡を1口大の団子にして冷凍
 ④来客時に「栗の茶巾絞り」で茶菓用に