

# 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

黒猫キキの墓  
守 福寿草が  
満開に。  
02.22撮影



## 1 今の畑は



02.24お野菜会員へ宅配  
水菜・ブロッコリー・サラダ  
ホウレン草・ホウレン草・小  
松菜・ノラボウ・菜花・踏の  
臺・沢庵と数少ない時期。

02.25ノラボウの重  
ねたシートを減らし、  
ノラボウも元気に。



↑小松菜は大きく  
育ち、↓レタスも  
生き残っています

畑は胎動の季節に。  
冬越し野菜も何とか生  
きており、年明けて蒔  
いたホウレン草も双葉  
になった。春分の日にな  
れば種ジャガイモ  
の植付けが、しん  
どいが働けトト!!

裏の林畑、昨年の内に  
自家採種のグリーンピー  
スにスナップエンドウの  
種を蒔いて、種の更新と  
保存をしている。



02.24  
←裏の林  
畑も落葉  
を詰め込  
んだ肥料  
袋を↑畑  
から集め  
るカカ。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑OMソーラー30周年記念  
の手拭いをいただいた!!  
ノナミちゃんのお宿厨房  
のノレン掛け替え? だが今  
のデザインも好きですが。



→2月のラン  
チ「カカの野  
菜畑サラダ」  
レタスにフ  
リーレタス、  
紅芯大根と大  
根、ブロッ  
コリーや水煮の  
味噌大豆など。

↓大根切干し  
と具色々な  
油揚げの袋煮  
は煮汁が出て



↓茹で卵にカニカマの巻き  
と初の肉厚な原木椎茸フライ



↑30周年記念誌もいた  
だ、顔見知りの方も登場。

2月1日に積雪で危ぶ  
んでいた二月の予約、宿  
泊とランチにお出でい  
だき一安心。月末には道  
路沿いの甲州  
小梅が満開、  
庭の梅も咲き  
始めました。  
「人生の楽  
園」の出演は  
断り、平凡で  
充実の二人。



## 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 原木椎茸作りスタート 2
- 5 チョコッと民芸品話し 2
- 6 二月のお味 2

## ハイライト

雨水・末候2月28~3月  
4日「草木萌動 そうもくも  
えいする」春本番を迎え、  
地面や木々から新しい命が  
いっせいに芽生え始める様  
子を表している。昔の人は  
木の芽  
を通して気候  
を感じて  
いたよう  
で、その  
名残から、  
この時  
期に降る雨は「木の芽起こし」と呼ばれる。この雨に誘われて、あちこちで山菜が芽を出す、その代表格がワラビとゼンマイである。庭でも踏の臺コゴミにワラビが芽を出す、ゼンマイは山の湿地が乾燥し森林化が進んで以来、行くのをやめました。わが家の畑でも色々な菜の花が咲きだしますが、油菜は中国から伝来したアブラナ科の植物。その種子から油をとるため日本でも古くから栽培され、菜の花は食用として利用された。菜の花という名称は「菜(食べられる)の花」、すなわち食用の花ということに由来する。畑もアブラナ科の野菜が多い。



02.25お宿前、庭の梅  
がほころび日本蜜蜂が  
飛び交う春が来る!!



### 3 今の畑の続き



↑02.23小屋の霜除けシートを二人で巻き取り片付ける。

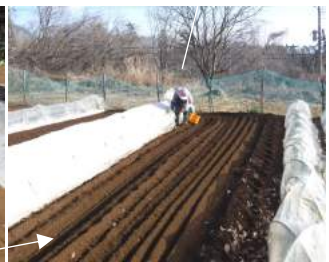


←収穫した冬越し人参の土や葉に汚れを落とし↑バケツ1杯に、自家用なのでオカズにたびたび登場するのか!!

今年の冬は暖かった?とおもう。畑の空いている区画を、今年初めて管理機で耕す。土は凍ることなく先日の降雨で柔らか、三か所順調に終え春を待つだけになった。



←↑落葉の下から冬越し人参収穫 ↑↑7月も収穫



←人参の後はマルチをはがし管理機で耕す↑、カ力は収穫中

### 5 チョコッと民芸品話し



「ビルケース」・ビルケースと称される小物入れは色々。服用する薬を1ヵ月分入れられる物や、靴やバックなどに入れる薄型で洒落たケースなど千差万別。実用的な形や時代を感じさせる物など色々です。「ナナミちゃんのお宿」ミニギャラリーに3個目が。



今月は「アンティーク冬花」で購入。アフリカの民芸品とおもわれる小物、木製品の蓋に象の彫金が輝く。

### 4 原木椎茸作りスタート

肉厚で香りある原木椎茸作り始まる。毎年作り続けて十数年、駒菌が不良で全てダメな年もあった。今年も地元山梨県産の椎茸菌駒を使用。二人で木を倒し、切り分け打込む原木作り。カ力は水遣りなど管理作業も続き、収穫まで苦労



↑立木を切り倒し枝をまとめ、幹の太い部分は薪に、細い物は杭にし、中ほどをキノコ原木にする。



↑02.18 4本切り倒し体中が痛い!! 原木作りに2日間。



→02.24カカト向かい合いドリルで穴開け、カ力が椎茸菌駒を↑打込む



↑打込み終わった椎茸原木を裏の林まで運び↓ビニールシートの上に置き ↓雨水タンクの水を散水、原木に湿り気を与える。

### 6 二月のお味



←自家用の冬越し人参で定番「竹輪と人参かき揚げ」山盛りで甘味と歯応え良く旨い。さすがに食べ切れず出始めた落の臺の天プラも添え「一人三個ヨ」

二月後半は記事になる料理は少ない「鯛の兜煮」は? 鶏スティックのトマト煮も。彩りでは血圧高めの方にお薦め「イチゴ酢」味色香りが酢に移り、牛乳で飲むヨーグルト風!! 効果は保証しませんヨ



わが家の有る物夕食→畑の色々野菜に燻製鶏ササミを千切ったサラダ。ソーセージは囲炉裏でシュッと焼いて。細長いプラ容器には茹でた小松菜。隣の器には薬味の長ネギとタレが囲炉裏の土鍋に豆乳と豆腐、最後にアツアツ豆乳汁を湯葉も出ていますヨ。

