

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

庭の八重橘
が咲き出し
た早春
03.07撮影



1 今の畑は



→ナナミちゃんのお宿前でホウレン草などを収穫 ↓庭の日だまり、収穫した野菜の計量袋詰め。

↑朝採り露の臺も入れ
←03.06今月のお野菜宅配便、長ネギ・ノラホウ・ホウレン草・サラダホウレン草・赤カブの花・ブロッコリー・フキ味噌・白菜キム。



「啓蟄」も過ぎ畑仕事も動きだしました。四月から五月の

野菜確保のための種蒔き、野菜サラダ用の苗を少し移植しました。春分ころには、種ジャガイモ植えが始まります。



↑ホウレン草の種



03.02←棒で溝を付け人参種蒔き ↓発芽率の良いコーティング種は高価です。

←カカト向き合い二列づつ、人参の種蒔きをする。



←03.02種蒔き育てた畑のレタス苗とプランタのサラダ菜苗を畑に移植。



←種蒔き後、ホウレン草畝と人参畝に発芽促進ネット張った。

目次

- 1 今の畑は 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 落葉で堆肥作り 2
- 4 薪割り仕事 2
- 5 チョコッと民芸品話し 2
- 6 三月のお味 2

ハイライト

啓蟄・初候3月5~9日

「啓蟄啓戸 すこもりのむしとをひらく」啓蟄を少し詳しく言い換えたもので、意味は同じ。日常生活のなかで、小さな生き物を目にするのが当たり前だったからこそ生まれた語句と言えよう。「蟄」は地中で冬眠している



右はヤシの葉?で筒状に編んだ蛇?口に指を差込むと抜けない!!グアムの土産。左は小さな面白い置物、備前焼のナマス。

虫をさし、虫が陽気に誘われ、外に姿を現わす頃。ここで言う虫とは昆虫に限らず、「虫」の字はヘビの総称らしく、日本でも当初はもっぱら地表を這う生き物をさす言葉として使われ、「むし」または「はうむし」と読まれた。マムシも?! 鯖サワラは文字どおり、春が旬の魚で腹部が狭い、すなわち狭腹(さはら)であることから、サワラの名がついたという。小笠原の父島から戻った仲間が、宅配便で大きなサワラを送ってきた! 刺身に下ろしたが大きくて、解凍が進み身が柔らかくなって切るのに困ったことを思い出す。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



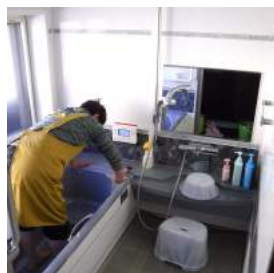
↑夕食前菜は、鴨肉燻製にパクチ・干柿のクリームチーズサンド・小魚とナッツの田作り・菜花のフサビ和え・花豆甘煮でした。

↑暖か薪ストーブも焚き、お出迎えの準備も整った。→お客様から秩父銘菓どら焼きと饅頭をいただいた!!



03.05夕々の晴れ、お宿の外縁側を水拭きする力カ。布団などを干しフカホカにして、お客様をお出迎え。

お泊り客は久しぶり、花豆を水で戻したり生芋コンニャクを作ったり、畑から野菜を収穫するなど数日前から下準備。お客様がご到着、いらっしゃいませと渋茶にパンダ豆の茶巾絞りをお出しして、お帰りになるまで楽しくお喋りが、ありがたいこの仕事。



泊り明け浴室掃除の力カ

3 落葉で堆肥作り

林は傾斜地なので積もった落葉で滑り転倒。



↑電動ノコを出し古い合板をカットし枠を作る。



↓椎茸原木も落葉に埋まる

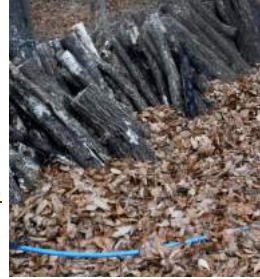
本格的な畑仕事が始まる前に、ちょっとした片付け仕事もこなしています。本格的な春を迎えると、細かな仕事は後回しになってしまい、チリも積もれば・・・手が着けられないように。



↑落葉の下にアヤメの芽が出ていた



03.03↑裏の林で力は土を平らに均し、トトが枠を組立て ←半坪ほどの落葉を入れて作る堆肥枠が完成。→椎茸原木も落葉に埋もれ、管理作業に支障も。



↑枠底に竹棒を敷いて雨水排水。



↑03.05庭の落葉掃除で半分埋まる

4 薪割り仕事

今は薪が必要なくても、椎茸作りや頼まれて立木の伐採などと薪材が出る。薪スープ暮らしに薪は高価、少しの林と地域の人とのつながりで、田舎暮らしが続けられる。感謝していますが足腰痛い!!



↑03.09薪割り仕事



↑割った薪を一輪車で運ぶ



「薪割りでカミキリムシ」裏の林で伐ったコナラから!! ↑薪に割ったら大きなカミキリムシがいた ノカカが指でつまんでデカ!! →1株からカミキリムシの育つ順序が分かるほど出てきた。←今回割った薪、しばらく雨に当てから積む1週間分はあるん?



5 チョコッと民芸品話し



「農人形」・水戸の郷土人形 江戸末期、水戸藩主の徳川斉昭公が農民と五穀に感謝し、農民像を作り食膳に置き、最初の一箸のご飯を供えた。近代になって水戸の郷土人形となった。



箱の上は合金製「冬花」で購入、今回は一番下の銅製の農人形。中左は彩色されたテラコッタ製。右は最初に買った備前焼、これで収集も終り・・・か。

6 三月のお味



「金柑甘露煮」わが家の金柑をコトコト砂糖で煮詰めて甘露煮を作り。↑瓶詰にして保存をする。ノ煮汁シロップにゼラチンで「金柑甘露煮ゼリー寄せ」里に出て買い物せずとも、来客時の一品になります。酸味少々和金柑特有の渋味が旨味に。

家に有る物を工夫して日々の暮らしに利活用、どれもいけますトトには。今日は雨上がりの11日、朝に摘んだ大量の露の臺で露味噌作り、プンプンいい匂いがして「露味噌オニギリ」を力カにもらって食べた 旨い!!



手作りアンズジャムでドレッシング作りも。



↑お酢を毎日摂取すれば体に良いと言われています。牛乳に金柑酢を大匙2杯いれて、飲むヨーグルト風味で利用。



←金柑を酢と少しの砂糖で漬ける

