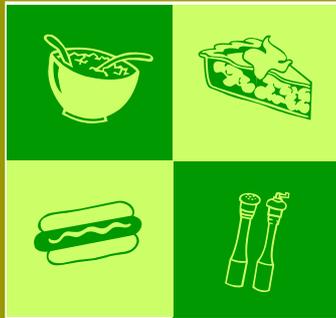


# ナナミちゃんの農事通信

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



ハナ水仙の  
 髪飾り  
 03.30撮影



## 1 春は野菜の苗作り



←新しく買った種袋など  
 色々広げ、種の名札作り  
 ↑03.30ポットに培養土  
 を入れ、牛乳パックで  
 作った名札を刺し種蒔き

春～は♪楽し～♪  
 韮崎のホームセンター  
 などでは緑ズッキーニ  
 だけ、相模湖の専門店  
 で購入した黄色ズッ  
 キーニの種袋を手取り  
 カカ様。これはポット  
 苗作り用この種は畑  
 に直蒔き用、などと仕

分けして名札に記入。種蒔  
 きしたポットを、日中は外  
 へ出し、夜は室内へ入れる  
 など管理しています。



∕04.01屋外へ、乾燥防止や雨  
 で種が露出しない様ネットで覆  
 う。↓04.04キュウリ発芽した



↑04.04色々なレタス種が発  
 芽し、栗カボチャに白カボ  
 チャも発芽、育て!! 元気に。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



←03.29ランチのお客様もお  
 帰りに。富士桜や桜草も咲く変  
 な暖かさ。→母屋裏で露の臺や  
 行者ニンニクをカカ収穫中。  
 ↳原木椎茸を育成室で大きく育  
 て。↓ランチの揚げ物「肉の  
 食感! 原木椎茸フライ、山ウド  
 の若葉と露の臺の天ぷら、冬越  
 し人参と菜のかき揚げ」  
 ∕煮物碗「鶏手羽元と真竹筍に  
 長芋、白菜の花芽に人参、山ウ  
 ドの芽」を盛り付け。

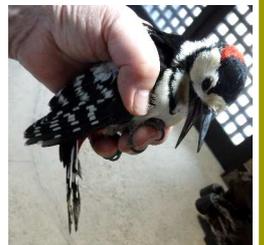


### 目次

- 1 春は野菜の苗作り /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 畑作りや苗植え 2
- 4 四月のお味 2

### ハイライト

清明・次候4月10～14  
 日「鴻雁北 こうがんかえ  
 る」鴻は大型、雁は小型の  
 ガンをさすとされ、ガンが  
 北へ帰っていく頃という意  
 味。ガンは秋には南に渡  
 り、春になると北へ帰る鳥  
 で、日本では冬の風物詩と  
 される。農民からは水田を  
 荒す害鳥と見なされるかた  
 わら、季節の移ろいを示す  
 目安とされた。また去来  
 の時期がちょうど春秋の  
 彼岸頃にあたることから、  
 ツバメと同じく、その故郷  
 は常世国であると考えら  
 れた。なお奥州津軽の伝説  
 によれば、ガンは北から枝  
 をくわえてきて、日本に着  
 くと枝を浜辺に落とし、帰  
 る時にはまた拾っていく  
 習慣がある。つまり春を  
 過ぎてても浜辺に残ってい  
 る枝は日本で死んで帰れな  
 くなったガンのものだとし  
 て、土地の人はこれを拾い  
 集めて風呂を焚き、供養  
 として旅人などにふるま  
 った。「雁風呂」と呼ば  
 れた。4月3日明野にツバ  
 メ来る!! 春。



04.03ハナが捕ったア  
 カゲラをカカが保護  
 し、餌をやり無事放鳥

### 3 畑作りや苗植え



↑04.02母屋裏の開墾畑、消石灰をまき、生ゴミコンポストで作ったミミズいっぼいの堆肥もまき → 小型管理機で耕すが狭い区画と傾斜地で苦労する。  
↓日当たり改善で立木7本を伐採、キノコ原木や薪作りに利用。日当りは良くなった?これは↓母屋の陰。



↑生ゴミコンポスト2個を置き、落葉を入れて生ゴミ投入又カモ入れ、棒で混ぜ合せ発酵させて生ゴミ堆肥!!が完成する。



↑04.02母屋二階から耕した開墾畑を、カカは椎茸と平茸にキクラゲやナメコの原木に水遣り作業中。

4月中頃に霜降るような寒さが数日あったが、3月下旬からの暖かさで急に畑仕事が早まりました。カカは大いに張り切り、お野菜会員への収穫に宅配便の発送、冬越し野菜を片付け初夏野菜の畝作り、種蒔きに苗植えなど大忙しで楽しそう。



↑04.03お宿前の畑で菜花などを抜き、レタス類の苗を植える畝作り。



←2月25日種蒔きしたレタス類の苗を抜き↑株分けして↓お宿前の畝に移植した。

レタスとサニーレタスにグリーンレタスやパクチ苗を移植 ↓畝にネットを



### 4 四月のお味



↑04.01庭の落も若葉が出そう。



↑原木椎茸が鈴生りです!!

←↑04.03原木椎茸を収穫、薄切りして天日干し↓椎茸切干し作り



旬の香りに食感と味は、その時期その場で口にしないとア〜アと言う間に終わってしまう。ホクホク味は、味わった頃の情景も思い出させて・・・



「落若葉の佃煮」

↑落の若芽を重曹で茹でアク抜き一晩水にさらし、椎茸を炒め落の水気をしぼり切って入れ



↑椎茸と落を顆粒ダシとメン汁などで味付け、炒め煮をする。→「落若葉の佃煮」柔らかな落と椎茸が相性良く、苦味感じる一品。



↑薄切りにすると早く乾燥し、乾いたら椎茸切干しをパック保存、使うときも早く戻り、ダシ取りや散らし寿司など色々な料理の具材に重宝します。煮物用はもう少し大きくカットし乾燥保存。