

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

遊んでと
力カの野菜
仕分けの邪
魔をする
08.31撮影



1 台風21号の影響は?



09.10 ↑9月23日に種蒔き
した青首大根↓本葉も伸び。



↑8月31日に種蒔
きした沢庵大根。



8月31日ハウレン草畝の
隣に、狭いが玉ネギ3種
の種と自家採種の長ネギ
種を蒔き苗作り。玉ネギ
の発芽が思わしくない。
昨年に続き玉ネギ不作か!!

↑8月23日にサラダハウレ
ン草、ハウレン草、春菊の種
を蒔いたが、台風21号で
ネットを飛ばされ、雨で発芽
したところを打たれた。

↑一番大きく育っていた
サラダハウレン草、葉脈
の赤紫が目立ち始めた
が、発芽は少ない。

毎日テレビで天気
予報のチェックを欠
かさな力カ。雨後に畑の土が柔らかく
なったら管理機で耕し、雨降る前に野菜
の種を蒔くなど、天候に合わせた作業予
定を立てている。日照りも雨続きも困るが
冬野菜の種蒔き後に、台風の強風でネット
が飛ばされ、雨で種が露出し発芽にダ
メージを受け、自然相手に四苦八苦。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑お宿庭のエキナセアも終る
→09.03庭で伸びたキキョウや
キクイモモドキを切り片付ける



庭の片付け 前



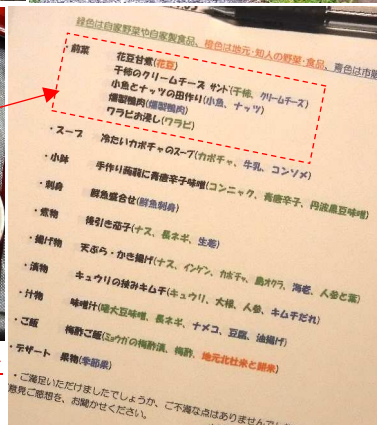
庭の片付け 後

暑い夏の終わりに久
しぶりの宿泊客、力カ
は布団を干してフカフ
カに、トトはお宿周り
の草取りや剪定に汗す
るなど、ありがたいお
客様に感謝々々。

お客様をお送りし
て、力カ朝食を食
べながら力カ「70歳
まで出来るかしら」



↑夕食の前菜、花豆甘露・干柿のクレー
ムチーズ サンド・小魚とナッツの田作
り・燻製鴨肉・ワラビお浸し。



目次

- 1 台風21号の影響は? /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 冬野菜の作業忙しく / 2
- 4 九月のお味 / 2

ハイライト

9月7~11日「草露白
そうろしろし」草に降りた
露が白く光る頃という意味
になる。露は「月の雫」とも
呼ばれる語源については
定かでないが、月を氷の塊
と見立て、そこから滴り落
ちる水滴と考えられたのか
もしれない。
また「玉
露」という言い方も
ある

09.03お宿前の畑、アス
が、こ
バラの実が橙色の玉に。

を玉に見立てていう美称
で、玉のように美しい露と
いう意味。 古来中国では
月の数と日の数が重なる日
を節句としてきた。9月9
日「重陽の節句」はそのな
かの一つで、陰陽の陽(奇
数)のなかで最も大きな数
字が重なることから、重陽
と呼ばれる。酒肴や茶菓を
持参して小高いところに登
り、ゴシュユ(カワハジカ
ミ)を髪にさし、菊の花を
浮かべた酒を飲むことで邪
気を祓うのを習わしとし
た。この風習は、日本でも
平安時代の宮廷で受け入れ
られ、合わせて無病息災を
も祈願した。菊水旨し。

3 冬野菜の作業忙しく

東西南を林に囲まれている我が家、冬には北風が強くあたる。台風21号の雨は庭先を流れるほど激しかったが、林が南風をさえぎり道路に立ち枯れた赤松を倒しただけ。畑は西南に開けた傾斜地、強風が吹きモロヘイヤにキュウリや白インゲンと大和芋の柵をかたむけ、雨で種や苗に影響が

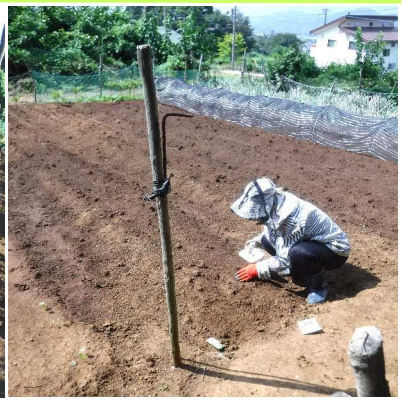
でたが、最小限で済み一安心。九月は冬野菜の種蒔き苗植えの繁忙期、カカは毎日畑に出で忙しい。

←08.31手前に赤玉ネギなど3種類の玉ネギ種を蒔き、続けて長ネギ自家採種種も蒔いた。黒ネットはハウレン草などの種を蒔いた

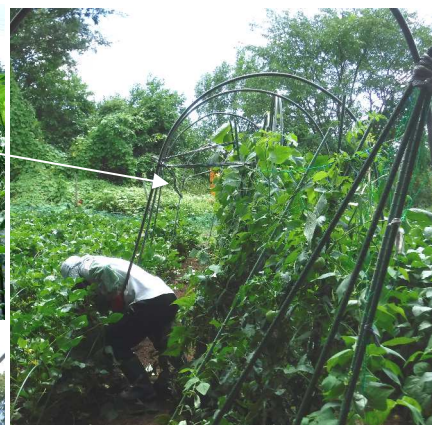
畝。干しておいたネギ坊主を揉んで↓長ネギの種を採取し種を蒔く。毎年色々な種を自家採種しています。



↑08.26三日前に種蒔きした青首大根発芽、シヨウロで優しく水遣り。



↑08.31沢庵漬用に沢庵大根、サラダ用に果肉が赤い紅芯大根の種も蒔く。



↓09.09トウモロコシも終り、鳥除けのネットを片付けU字パイプを抜き ↑台風21号の強風で傾いた、キュウリや白インゲンの誘引柵を、カカトで引き起こしトウモロコシ畝から移動したU字パイプで補強し、収穫出来るように直した。

この後、トウモロコシ畝のマルチをはがし根を掘り、管理機で耕す準備。

4 九月のお味

①



夏の終わりと秋の始まり、季節の旬の分岐点。行く夏を味わい訪れた秋を楽しみ、歯ざわりノドごしの旨さ味わう、毎年の平凡な幸せ田舎暮らし。野菜作りのかたわら、栗を拾い季節を味わい過ごす日々。

②



「キュウリのPちゃん漬」
①コリッ!!とキュウリの歯応え、止まらない後引く味、キュウリが数多く収穫出来ると作る保存食 ②切ったキュウリを煮汁に入れて一煮立ちさせ冷まし ③煮汁も冷まし ④袋に②と③を入れ冷蔵庫で保存をする。

③



①下処理済の冷凍保存コンニャク芋を茹でミキシング、良く混ぜ合せ寝かせ置く ②凝固剤を入れ手早く混ぜ合せ、型に入れて平らに均す ③切り分けて、煮込んでアク取り ④ふくらんでアクも取れたら、冷まして煮汁ごと密閉容器で冷蔵保存 ⑤青唐辛子味噌を添え「刺身コンニャク」完成。

①



②



③



④



⑤



栗イガから実を取り出し



トトは鬼皮カカは渋皮を剥く



「カカのゴロゴロ栗ご飯」ほんの短い間の秋の味。