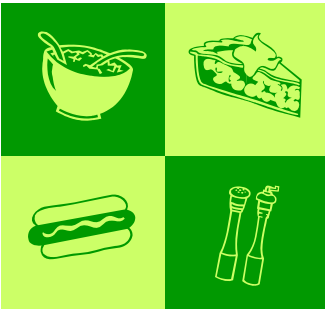


ナナミちゃんの農事通信

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

ホウキで
 スリスリ気
 持ちニヤン
 ニヤン!!
 06.05撮影



1 隣畑は今

畑の左端に↓唐辛子
 レタス苗↓を植えた



↑ナス苗1列植えた
 ↓トマトも場所を変えた

隣畑：ナナミちゃんのお宿前の畑の名称
 カカトマトフレームの左側 ↓右側で作業



←↑06.11トマトの脇芽でポット苗づくり、高価な苗の脇芽でクローン作り。ナナミちゃんのお宿前の畑で、お客様に新鮮野菜を提供

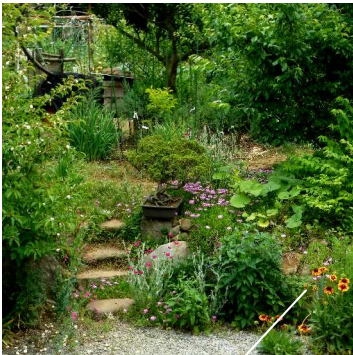
・野菜を育てるとき、この区画は前年何を育てたのか？2年前は？と思い出す。連作障害を避けるた。トマトを植えた場所はナスもダメなど、狭い畑をパズルのようで悩みます。畑の地図で記録もしています。



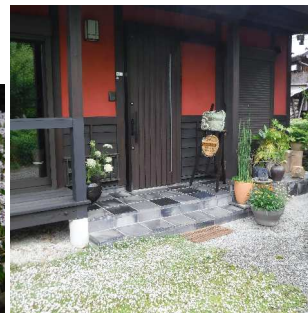
↑左右にレタス類が
 中央にはスイカ苗を

隣畑には、日々収穫や管理が必要な野菜、手近で便利な野菜を中心に育てています。台所から至近な畑!これってキッチンガーデンなのでしょうか?。宿泊されたお客様にも食材を目にしていだけるよう。

2 「ナナミちゃんのお宿」は？



←↓お宿の庭、アヤマの時期も終わり、色彩の目立つ花でにぎわっています。これからはキキョウが咲く。



↑イワダレソウが ↑玄関先まで広がって。



↑エキナセア・キク科

↑ハナが遊んでと寝転んで。↑虫取り撫子、低い花は↑松葉ボタン

ナナミちゃんのお宿では、4月になれば梅と桜に杏やツツジなどが咲き、5月6月には夏椿シャラやバイカウツギに草花が咲いています。夏にはキキョウや姫ヒマワリが、秋になればホトトギスに菊や野紺菊が咲き、冬の始まり11月ごろに母屋生垣の茶花が咲いて長い冬に入ります。今は木々の緑も青々と葉を揺らす風も涼やか。

目次

1 隣畑は今	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 庭畑の今	2
4 日本蜜蜂ダメかも?	2
5 六月のお味	2
6 チョコッと骨董話し	2

ハイライト

芒種・初候6月5~10日「蠅螂生 とうろう しょうす」カマキリが卵から出る頃という意味。カマキリは秋に草の茎や木の枝、人家の外壁などにピンポン玉くらいの卵を産み付ける。これはオオジガフグリと呼ばれ、そのまま越冬して、翌



台ヶ原宿市で購入した竹細工「カマキリ」大工さんの趣味作とか?

年5月ごろから6月にかけて羽化をする。何百もの子カマキリが生まれるが、共食いや鳥などに食われてしまうことから、無事に成長できるのはほんのわずかである。

わが家の周りにも卵を見かけ、この時期には子カマキリを見かけるが、虫を捕食するので益虫として、そっと見守っています。パソコンを替えてWin7から10にしたがなかなか馴染めず、ソフトの引っ越しもうまくゆかず、新パブリッシャーソフトも不慣れで「ナナミちゃんの農事通信」作成に四苦八苦しています。不出来ですが・・・

3 庭畑の今

庭畑は母屋の前庭、毎日管理が必要な野菜とフキにワラビやミョウガを育ており、移住して最初に畑を作り野菜を育てた場所。赤松林をカカト二人で伐採し根を掘り起こし「あの時は若かった」カカだけは今も変わらず活躍、トトはグズッと。



←06.09「お野菜ある時会員」新加入、一回目の宅配発送準備。大根に空豆とサニーレタス、半結球レタスにオカヒシキ、ブロッコリー、茹で真竹筍に長ネギ、新ジャガのキタアカリ、新玉ネギにズッキーニ。野菜が有る時にはお送りします方式、と説明。少量多品種の栽培方式なので、品数有っても量少なくて。



→06.11カカは甘長唐辛子苗の隣にキュウリ種蒔き中。→耕し終わった畝にズッキーニ苗5本と支柱を立てトマト脇芽苗を2列に植え



←耕し終わり肥料を入れマルチを張って苗を植え始める。



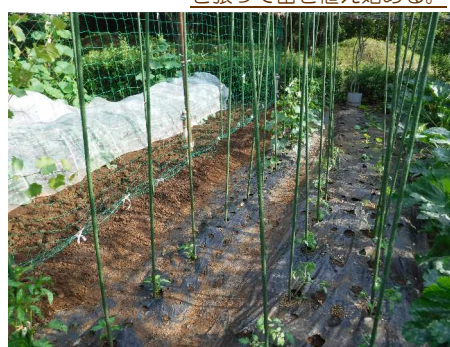
←06.11雨も上がりトトは耕す、左側の畝も。↑06.11ズッキーニも収穫マズズの出来に。



↑小雨の中、絹サヤ柵の解体、肥料空き袋を着て収穫用バケツも腰に、支柱や豆ツルを抜くカカ。



06.11耕した畝治いに↑白インゲン豆を蒔く予定でネットも張った。



↑左の白ネットにはキャベツとブロッコリーその隣にはレタス類が育つ。ズッキーニ畝↑

4 日本蜜蜂ダメかも?

日々「蜂が通っているヨ」「5匹も!」「1匹も見ない・・・」「アレッ!地面に何匹も落ちている」日本蜜蜂が箱に入ってから楽しみに観察していたが、今回もダメそうな雰囲気になり、次回の号では「日本蜜蜂残念!!」の記事掲載か? カカが残念がるだろうナ なぜかしら・・・

Q 蜂の出入りも少なく! 花粉も運んでこない!! 場合は、
A 餌不足かも? 糖液の餌を与える。逃亡する時に花粉は必要ない。フムフム何だったんだろう?と考えていますか??



5 六月のお味



↑06.03カカ真竹筍を採って来た。皮をむき→ヌカを入れた鍋を七輪にかけアク抜き。↓茹でた真竹筍の歯応えのある部分を刻み、コチュジャンや調味料を入れ、



←調味料の汁気が無くなるまで炒めると「ピリ辛メンマ」風の出来上がり→いただいた本場韓国コチュジャンをベースに歯応えもあり辛旨!! 晩酌の肴に最高

カラカラ日照りでカカは畑の水遣りに追われていたが、待望の雨が降り梅雨入り。「出たかしら?」雨後の筍、さっそく真竹筍掘りへ。皮を剥き下ごしらえ、鍋を七輪にかけヌカでアク抜き、そのまま一晩置いてさませます。出来上がった筍の柔らかな穂先は煮物に、歯応えのあるところは炒め物にと大活躍、冷凍保存もできる貴重な食材です。



6 チョコッと骨董話し



↑手にチョコッと乗るような小物。小さきモノは皆可愛いではないですが、ますます我楽多収集に。→似た水滴、水を入れる穴は底にあり、水滴を水にブクブク沈め入れる。

今回購入したモノは「祥瑞の水滴」細かな模様が特徴の京焼、書道の心得もなく筆字も苦手のトト、小物なら置けるとつい買ってしまふ。335号とかびった お話しに。

