発行所　ファーム７７３　第338号　発行日　2019.06.30
発行人　佐藤　保

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

:毛玉を吐き出すのか? 庭の雑草を食べるハナ　06.23撮影

1 畑は今

6月下旬は雨にも恵まれ夏野菜も順調に育ち始め、カカの水遣り仕事も小休止。ただ今年はグリーピーススナップエンドウに絹サヤなどは病気が出て不作、ナス苗が枯れたりと前途多難の中、カカは頑張ってます。

←06.21野菜会員へ野菜宅配便、朝取りのキュウリにズッキーニ、長ネギと新玉ネギ、新ジャガのアンデスレッドにインカのめざめ、人参と半結球レタス、キャベツにブロッコリー、自家製手作り味噌や地元100%明野の蜂蜜。ナナミちゃんの農事通信も入れました。

↑林畑のキュウリが取れだし　↓庭畑のズッキーニにブロッコリーが。

←06.22キュウリの収穫も始まり、ヌカ漬が旨い!

→06.22林畑のキュウリと左は大和芋のツルが、他にインゲンにモロッコインゲンが育っている。←↓キャベツも育つ。

←06.22庭畑、左端の伯爵カボチャのツルはブドウ棚まで伸び、カカは残り少ないブロッコリーの収穫中。キャベツは小さいモノが9個。→庭畑の右側、カカの後ろにピーマンとキュウリに万願寺唐辛子や甘長唐辛子の畝、右隣の畝にはトマト苗と奥にズッキーニ、右端は収穫中のズッキーニ畝

2「ナナミちゃんのお宿」は？

←ある日のランチ

ランチを撮ったが?! 野菜サラダを撮り忘れて。食後のコーヒーには、空豆の翡翠煮をお出ししました。前半忙しく後半はいつもの暇に。

↑手作り漬物三品

↑スパティフイアラムの花が咲く

↑原木椎茸フライに春巻

↑真竹筍･厚揚げ･八つ頭の煮物に絹ｻﾔ

↑チーズ茶碗蒸し

↑新豆ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽご飯

目次

1 畑は今　1
2「ナナミちゃんのお宿」は?　1
3 畑は今 続き　2
4 日本蜜蜂残念!!　2
5 六月のお味　2
6 チョコッと骨董話し　2

ハイライト

夏至・次候6月26～7月1日「菖蒲華 あやめ はなさく」あやめの花が咲く頃という意味。菖蒲と書いて「しょうぶ」とも「あやめ」とも読まれる。前者は湿地に生えるサトイモ科の多年草で、古くは「あやめ」「あやめぐさ」などと呼ばれた。その形や香りから魔除けとして使用されたほか、その根茎は漢方薬として使用されている。一方「あやめ」は山野に生えるアヤメ科の多年草で、古くは「はなあやめ」と呼ばれた。現在は漢字で「文目」「綾目」とも書かれる。共に開花時期は重なるが、ここでいう菖蒲は後者である。わが家の庭の「あやめ」やジャーマンアイリスは、だいぶ前に咲き終わりました。五月の節句には軒先に「しょうぶ」が飾られていた記憶が? それ以来、銭湯のショウブ湯と同様に記憶のかなたに消えてしまいました。

「あやめ」か「しょうぶ」か江戸中期の古伊万里 蕎麦猪口

3 畑は今 続き

↓06.19畑の西端にパンダ豆フレームを組み立て。

↑フレーム組み立ての道具、水糸と棒･硬い土には穴あけ器･フレームを土に押し込むハンドル。

↑06.20トト半日がかりでネット張り、手間取った～ァ

6月5日に届いた新しいパソコンへの移行に手間取り畑作業はカカ任せ、20日間も四苦八苦して日々のブログに月2回発行の農事通信、Webメールも何とか出来た。「ナナミさん」畑に出られそうです。カカは畑仕事の他に栗の木に大発生したアメリカヒロシトリ退治に追われています。わが家だけではないようで、昨年の猛暑が災いしているのか?

←隣地からフレームを見て、左端に長ネギ畝、右にはオカヒジキとモロヘイヤ畝、島オクラ畝にトウモロコシ畝、赤飯の豆ササゲ畝、農機具小屋の前には長ネギ畝が見えます。

①

↑06.20手分けしてカカはトウモロコシの追加種蒔き。

②

③

←06.20 ①カカ一人でグリーンピース柵の杭を抜き解体し②空いた４カ所に消石灰などを散布 ③カカが散布した畝４カ所を管理機で耕し終われば19時過ぎ明日は夏至 日は長く腹減って・・・

4 日本蜜蜂残念!!

今年こそは! と思っていたのに残念です。飛び交う蜜蜂もいなくなり、巣箱を開けて見ると残念!! わが身の未熟さを痛感しています。来年は場所をかえて再挑戦。

４枚も巣を作ったのに逃亡したのか? 餌不足だったのでしょうか? 六角形の並ぶ中の白い蓋の中に蜜蜂の幼虫が居た、巣の下の白くなっている部分は貯めた蜜に蓋をしてある。幼虫や蜜を残して逃亡か?? 前回、巣箱の下に飛べない蜜蜂が落ちていた。女王蜂に異変? 分からない・・・

5 六月のお味

↑丸く色と形の良い白加賀梅

←06.17友人の梅林で梅を収穫 →翌日は梅のヘタ取りとシロップ用、さし酢梅干し用に分別 ↙梅に包丁で傷を入れシロップ作り。

日当たり良く風も爽やかな日、友人の梅林で色づいた白加賀梅を採らせてもらい、昼食までご馳走になった。毎年ありがたいトトの数少ない友人。カカの梅仕事は、さし酢梅干しの漬込みが24日に一段落し、梅シロップ作りも漬込みは終わり、毎朝梅シロップの状態をチェックしたり、漬けダルの周りを清潔にしたりと忙しい。

←06.22毎朝追熟した梅を選んで、さし酢梅干し作り。お客様用はガラス瓶に漬け。→小瓶は孫用か?白い密封容器は自家用です。

6 チョコッと骨董話し

←6月の買い物、窓辺の風でもユラユラ揺れる脚線美の灰皿、バスト部分の穴にタバコを挿せば! 煙フワフワ湯気立つように。米国向けの輸出品だったのでしょうか、未使用。

↓似たモノを、デザイン化された横たわる裸婦の灰皿はシンプル。

喫煙具が好きだったトト、パイプ類にキセルや煙草入れ。ミニギャラリーに飾っていますが、そろそろ硝子類に展示替えを。