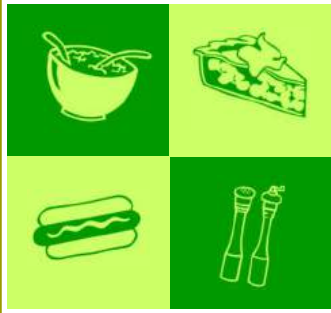
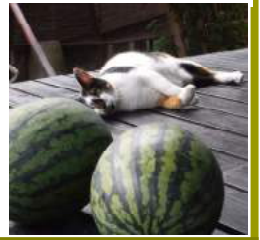


ナナミちゃんの農事通信

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

スイカ越し
 猛暑にハナ
 もグッタリ
 08.06撮影



1 日照りとテンとの闘い



08.06 ↑収穫した野菜の整理と袋詰め中のカカ ↓08.12テンの被害も無くトマト収穫。サンゴ玉のような艶



08.06 ↑家族用にスイカを収穫 →キュウリにモロッコインゲンとインゲン、ワラビ ↓08.12ミョウガとトマト、インゲン類に長ナスとピーマン、ワラビ少々を収穫。



←テンがネットをくぐり侵入!! トマトを食い荒らす、周囲を木材などで固定。庭畑の被害はブルーベリーからトマトに移り、テンとの攻防は続くか?

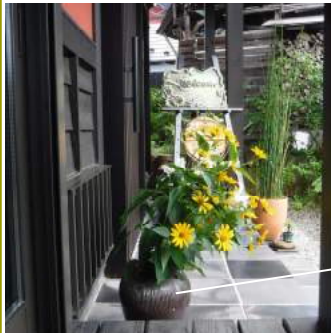


長雨が終わりホッとしたら雨降らず日照りに、カカは毎朝の水やりで忙しく、水不足では



キュウリは曲がるトマト以外の夏野菜に大打撃。追い打ちをかけるようにテンによる食害!! ツルリとトマトのネットを潜り侵入、畑ではトウモロコシの鳥除けネットを食い破り、トウモロコシは全滅!! 今年のトウモロコシご飯終わりに、テンではハナも勝てない・・・

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↓玄関先でお出迎え、姫ヒマワリにカサブランカ



↑08.04お泊りの朝食、左から温泉卵に長芋トコロと刻んだ島オクラ。鮭の西京焼き。カカの野菜畑サラダはイチジクにヤングコーンとミニトマト、インゲンにアスパラ、パンダ豆の水煮、炒り卵に炒めベーコン。手作り漬物5種。甘長唐辛子とジャコ炒め。



八月前半はお泊り1組にランチ1組と、ありがたい。お盆休みの連休は予約も無く休業状態、カカトト体を休める?かしら...

お客様がお帰りになれば、トイレ・室内掃除に風呂掃除、バジャマなど洗濯し↑アイロンがけ →布団など寝具を日差しに当ててフカフカにしています。



↑食後のコーヒーに、冷たいブルーベリージェラート



↑グリーンピースご飯にジャガイモとインゲンの味噌汁

目次

- 1 日照りとテンとの闘い /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 秋冬野菜の準備 2
- 4 生垣の剪定 2
- 5 夏の昆虫 2
- 6 八月のお味 2

ハイライト

立秋・次候8月12~17日「寒蝉鳴ひぐらしなく」「寒蝉」は秋に鳴くセミの総称。全体では、ヒグラシが鳴き始める頃という意味になる。ヒグラシは漢字では「蝸」と書かれ、「晩蝉」とされることもある。ヒグラシの名



08.01命尽きたか?道に落ちたミンミンゼミ

は、日暮れに鳴くことに由来するとされるが、実際には日暮れだけではなく、夜明けや雨の降る直前、直後など、気温が低い時を選んで鳴くようである。鳴き声が「カナカナ」と聞こえることから、カナカナゼミとか単にカナカナとも呼ばれる。昔の人はこの鳴き声を聞くと、清涼感を感じずにはいなかった。カナカナと聞こえてくると、夏休みの宿題を思い出し慌てていた少年時代を思い出すが、明野では夏の初めからカナカナとミンミンにジージーの鳴き声が聞こえ?! 自然環境が変化している?などと心配になります。

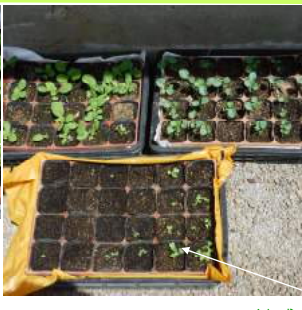
3 秋冬野菜の準備



07.28
←猛暑中に秋冬用の苗作り
→08.14
ポット苗が発芽。



↑米粒のようなブロッコリー ↑60日結球白菜は本葉開く



↑時無しブロッコリーも本葉が出る
遅れて蒔いた75



長雨のダメージが残る野菜に、日照りが続き「雨よ降れ!」と願えば大型台風が来るなど、野菜作りには受難の年になってしまいましたが、種を蒔き野菜の苗作り、畑の雑草を取り耕すなど、流る汗を拭きながら秋冬の準備を始めています。

↑08.01草取りをしてから↓消石灰・苦土石灰・石灰窒素を散布し



↑日照りで土が固く、石灰類をかき混ぜただけで終る

日結球白菜も発芽し始め、早く涼しい秋を迎えたい。

4 生垣の剪定



↑07.29レンギョウなどの枝が伸び、お宿周りの生垣を剪定し、道の雑草も抜く。
←剪定後の生垣。

長雨のせいで木々や雑草が伸び放題、畑や隣の耕作放棄地など草刈りに追われ、母屋やお宿の生垣は手つかずで枝は伸び放題、剪定や草取り仕事に汗しています。

5 夏の昆虫



←07.28玄関先に来たオオムラサキを網戸越しにハナ



↑07.18畑でカブトムシに

↑約1cm美しいカメムシ?



↑剪定後の西側からお宿を。



↑母屋入り口、枝を選定したら山のようなってしまった!!



↓庭木の剪定後ユリの花が良く見えるようになった。

6 八月のお味



↑08.01さし酢梅干しを天日干しへ一粒一粒でいねいに皮が破けぬよう、ザルへ置く。



↑一年漬け置きした減塩10%梅干しも天日干しに、梅干し好きには旨味も。

パッションフルーツが三宅島から届いた。南国の香り豊かな果実、果汁を煮込んでソースを作り牛乳プリンにかければ甘い匂いにクラクラしちゃう。



山梨の友人からいただく熟した梅で漬けていた「さし酢梅干し」を天日干し。三日三晩ほどで出来上がった梅干しを、計量してパック詰め、商品ラベルも入れて出来上がり。残った梅酢は瓶詰にしました。



↑届いたパッションフルーツを半分に、スプーンで果肉を取り出し、←砂糖を入れてコトコト煮込み、こして種を取り除けば完成。

←パッションフルーツソースは甘い匂いでトロピカル