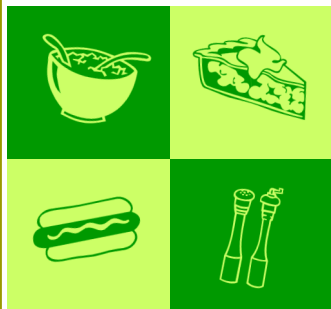


# ナナミちゃんの農事通信

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

夜な夜なハ  
 ナに芸を仕込  
 むカカ  
 09.23撮影



## 1 畑は冬への準備

庭畑や畑で夏の名残を収穫し、後を耕したり種を蒔いたりカカ様は大忙し。玉ネギの種を蒔き苗作り、一回目の種蒔きは発芽せず失敗、二回目の種蒔きは無事発芽しましたが、苗を移植する時期が大幅に遅れ、霜が降り始める11月下旬ごろになりそう。小さな苗には厳しい霜降る季節になって。



←09.16ナナミちゃんのお宿前の畑、スイカ畝のネットや支柱を片付け耕す準備 ↑収穫したスイカ



↑使い勝手の良い冬瓜  
 /09.20畑の小玉冬瓜の収穫、この後はツルを片付け耕す準備



↓小さな管理機で石灰類を散布しスイカ後を耕す、左はアスパラ畝で右はトマト畝。→休ませてからハウレン草など葉物野菜の種を蒔く予定



→09.20今が最盛期、秋の白インゲンを収穫するカカ、豆が大きくなったサヤ、柔らかく茹でたり煮物に重宝する。



## 目次

- 1 畑は冬への準備 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 林の栗とキノコ原木 2
- 4 吠える!!天敵ハクビシン 2
- 5 九月のお味 2

## ハイライト

9月23日「秋分 しゅうぶん」秋分と春分とは同じく、太陽が真東から出て、真西に沈み、昼と夜の長さがほぼ同じになる日のこと。ただし、春分に比べ、日中の気温は10度くら



09.16秋深まり赤トンボも茜色に染まる

い高い。この日を境として日没が早くなり、秋が深まっていく。秋の彼岸は秋分の日をはさむもので、春の彼岸と区別するため、秋彼岸とも呼ばれる。江戸時代から餅菓子のオハギを食べる習慣があり、オハギもまた「萩の餅」とも呼ばれ、この名称は、小豆の粒が萩の花の咲き乱れる様に似ていることに由来する。

明野の道端に自生する萩の花は咲き終わり、秋分ごろにカカはオハギを作る、自家製の大納言小豆を煮て餡作り、すりゴマにエゴマなどのオハギも、今年は忙しそうで言い出せないままに、秋は深まってゆく・・・

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



中央道「明野バス停」お客様をお迎えに、中央に雲とハケ岳が見える。ナナミちゃんのお宿までは、車で7分ほどです。



カカの栗ご飯をお目当ての、お客様がお出でになる、ありがとうございます。09.25夕食の「ゴロゴロ栗ご飯」↑夕食前菜盆、イチジクの生ハム巻き・花豆甘煮・ワラビお浸し・カリカリ小魚とアーモンド・干し柿のクリームチーズサンド。  
 ←09.26朝食はグリーンピースご飯にナメコの味噌汁、レンコンと人参の金平、鮭の西京焼き、温泉卵に長芋トコロ、カカの漬物5種。



### 3 林の栗とキノコ原木

今年の栗は、春のクリケムシなど害虫の大発生と、実をつけたポロタングリが急に枯れたり散々、一時は「栗ご飯の大ピンチ」かと?。林の栗の木は高くのびているので、クリケムシなどの被害もなく、無事に栗が育っているようで居間から見たカカは林の整備。下刈りに落ち葉掃きをし、キノコ原木も並び替えるなど大活躍、お宿の食材も確保しました。



↑09.14カカー一人で落ち葉片付け中



↑09.14下刈りもしてキレイになった



↑09.16寄せた落ち葉の上にネットを敷き、栗を見つけ易く。

→09.23今年2月に椎茸菌などを打ち込んだ原木。手前は昨年までに打ち込んだ椎茸に平茸とナメコなどの原木、カカ1人で並べ直し「腰が痛い!」と。  
↓09.23カカは並べ直した時、椎茸の芽が出ている原木を発見!! /日差して温かくなる手作り育成室へ、原木を運び込んだ。①09.23 ②09.24 1日で椎茸らしい形に、ドンドン大きくなりますヨ。



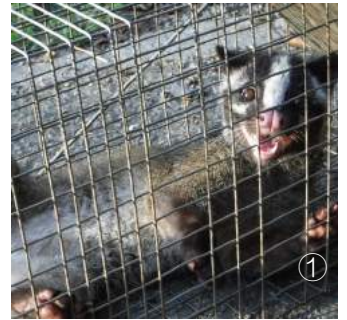
09.23←林で栗探し ↑落ちたイガから栗を取り出すカカ。



↑09.23水洗いして土間で乾かす

### 4 吠える!! 天敵ハクビシン

「見たことあるかい?」わざわざ来てくれた。わが家の借りた罠は空き家状態。捕獲には罠を設置してから1~2ヵ月ほどの期間がかかる場合も有るとか? 「気長にやりなヨ」と言われたが、もう1ヵ月が・・・



①



②

09.091①シヤァー!! と吠えて威嚇するハクビシン ②餌が豊富な夏は毛並みが良いらしい。←近所で捕獲した罠を持って、わざわざ見せに来てくれた。



### 5 九月のお味

秋になりゴーヤも終わるころ、塩コブ和えなども飽き、残った何本かをわが家では「ゴーヤの佃煮」を作り瓶詰に、ご飯の箸休めや酒の肴などに重宝しています。少し甘めの味ですが。



↑ゴーヤは半分に切り、種とワタを取り除き計量、調味料を算出。何回か作るうちにベストの味にたどり着きます。



↑切って湯通し、シッカリ水気をしぼる。茹でて柔らかくなると、ゴーヤの歯ごたえもなくなり、苦味も残りません。



↑醤油に砂糖と酢で、調味料は好みでジャコを入れ煮詰めながら味を絡ませ、汁気がなくなり餡色になればOK



↑炒りゴマとオカカを混ぜ合わせると、風味が増します。