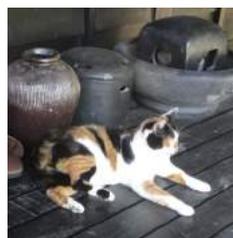


ナナミちゃんの農事通信

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

秋なのに外気
 温29℃、外縁
 側で涼むハナ
 10.05撮影



1 山口工務店 ホームオーナー会10周年!

強風吹き荒れた台風19号も通過し晴天に、国道141号線が一部交通止めで心配されたが、ホームオーナー会員56組が参加した。お子様連れの会員が目立ち、元気な声を聞くとカカトも元気が湧いてくる。焼き肉を食べビンゴゲームに興じ、集合写真も撮り、再会を楽しみに閉会した。工務店スタッフに感謝!!



↑めいめい名札を胸に、隣り合わせた会員と楽しくオシャベリに花が咲く。

▽ホームオーナー会会場にオープン付き薪ストーブ!! 2台で
 ▽手作り生地のピザを焼くと
 は本格的!! カリッとモチリ



←可愛い段ボールフリスビーはお子様のゲーム、お菓子が沢山賞品に。



↑人気の焼ソバには行列イイ匂い!! 焼き肉や豚汁など沢山
 \ビンゴゲーム豪華賞品の山
 ←その中で目を引くスウェーデン リサ ラーソン陶器の猫

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑庭のイチジクが食べ頃に
 /イチジクの皮を剥き、切り
 分け生ハムで巻く、生ハムの塩味がイチジクの甘味を引き立たせる、短い秋の味です。



→夕方、高速バス「明野バス停」にお客様をお迎え。お客様は予約した新宿駅から座って快適なバス旅に。



宿泊のお客様が高速バスでお出でになった、これで二組目。新宿方面からのお客様、新宿駅で待ち合わせお喋りや、車窓からの景色を見ている内に到着。バスは途中の双葉東で時間調整をするので、明野バス停には定時到着をした。たまにはバス旅いかがですか。



↑カ力の育てた肉厚な原木椎茸 ←サクッとフライでお出しする「お肉みだいな食感!!」と喜ばれ。

目次

1 ホームオーナー会 10周年!	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 暖かすぎて? 畑は	2
4 台風19号の対策は?	2
5 十月のお味	2

ハイライト

秋分・末候10月3~7日「水始涸 みず はじめてかる」水田から水を抜き、干し始める頃という意味。どういことかと言えば、水田への水の流入を止めるとともに畔を切り、もはや不要になった水を流し出す。こうして田を干す。この流れ出る水は「落とし水」と呼ばれ、その水音が途絶えれば、稲刈りの準備が整ったことになる。「体育の日」の三連休に稲刈りを予定していた明野の田圃では、今季最大の台風19号来襲の予報を受け、連休を待たずにコンバインが忙しく田を行き来し、稲刈りを急いでいた。一面の苅り田が広がる明野は晩秋へ。超大型台風19号の影響で11日から小雨が降り始め、12日は終日降雨で夕方に南東の風が吹き始め、深夜には吹き返しの北西の強風が吹き荒れた。カ力の野菜畑は被害も少なく一安心。



10.11野紺菊が咲く
 ナナミちゃんのお宿

3 暖かすぎて? 畑は

10月初旬なのにモンシロチョウが舞う。カカは大根や白菜などの虫を取り、腰をかかめ虫を探し指先で潰す、足腰は痛いし指先は青黒く染まる。気候が暖かなため? ホウレン草が発芽しなかったり、虫対策など大忙しの畑です。



←10.02都内と神奈川のお野菜会員へ宅配便、キュウリ・インゲン・白インゲン・ナス・玉ネギ・ジャガイモ・ゴーヤ・長ネギ・島オクラ・ミニトマト・ピーマン・万願寺唐辛子・新生姜などを。→ナナミちゃんのお宿前でホウレン草2種類の種蒔き



∠10.02レタスが発芽していない穴に再度種蒔きハナが見に来た↓種蒔きから10日以上の芽



∠→サラダホウレン草の種を少量蒔き→ホウレン草種を蒔き、少し菜花の種蒔く



4 台風19号の対策は?

長時間停電の対策でトイレ用に風呂は満たし、ペットボトルに水を入れ凍らせ強冷にした冷蔵庫内へ。飲み水は水道水を20ℓ×4個のポリタン満水。照明器具も万全。ご飯は二日分炊き小分け冷蔵保存、オカズも調理しておく。



↑携帯ラジオ2台、携帯電話機の充電もOK、ガスランタンにLEDランプ5個↓ホンダのガス発電機と、カセットボンベも分散保管場所から集めた。

↑10.07大根の間引きと虫取るカカ大根につく↓虫 芯を食われた∠大根



白菜の虫を探して指で潰す!! ∠潰した虫の体液で青黒く染まったトトの指→虫食いだらけ白菜。



↑10.07白菜の虫取り1株で10分間のサナギ↓青虫↓と蛾の幼虫!!



5 十月のお味



10.03↑まだ青い唐辛子を収穫 ↓赤が1本!!



今年は青唐辛子味噌を沢山作る!! と唐辛子の種蒔きをしたが、唐辛子味噌の注文が無いと作る気を無くしていたカカ。コンニャク作りを始めたら、青唐



↑赤唐辛子は壺に飾って、ゆっくり自然乾燥させる。

辛子味噌で食べるのがオイシイと、今年も作り始めた。

←丹波黒豆で手作りの味噌と刻んだ青唐辛子に砂糖を大きなフライパンに入れて →混ぜ合わせ、水気を飛ばしながら練ってゆく。少しピリ辛の味



∠↑強風対策で杭を作りトマトフレームの周りに打ち込み、ハウスバンドでビニール屋根を押さえ、立ち木にも固定。←カカ、雨で玉割れするのでミニトマトの収穫。



↑青唐辛子味噌が出来ました。