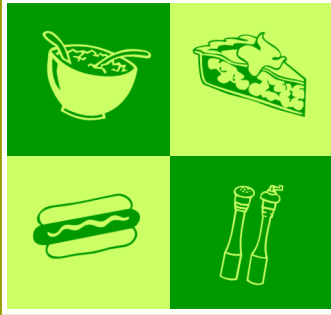


# ナナミちゃんの農事通信

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

雨後の晴れ  
 間、傘を干し  
 ハナ腹を干す  
 10.22撮影



## 1 畑は芋の収穫



10.15ノコンニャクの茎が黄色くなり倒れたら、芋の掘り頃。10.16←手には四年芋で来年は植えられない、コンニャクを手作りする。

畑は夏から冬野菜への転換時期、夏野菜は残りも少なくなり、冬野菜は小松菜やチンゲン菜など、まだ数少ない。乾燥保存が出来る大納言小豆にパンダ豆の収穫と選別に忙しく、大豆類は霜の降りる11月に。霜の前に芋類を掘り、家の中で保存をする。4年のコンニャク芋は植えると花が咲き、芋は消滅してしまいます。一度消滅させ…



↑左端は未熟豆  
 ノ右2本は完熟豆



10.16ノカカはブロッコリー畝に水遣り↑トトは大納言小豆畝でノ完熟し茶色く乾いた豆サヤだけを収穫、2畝でポリバケツ一杯ほどの収穫。



ノコンニャク芋、右から親芋に付いていた気子(キノ)を植えると1年芋に、掘って来年植え替え2年芋、さらに植え替え3年芋(コンニャク作り)に左端の4年芋の順に。←10.17お野菜会員へ宅配便、玉ネギ・ジャガイモ・カボチャ・ナス・万願寺唐辛子・曙枝豆・白インゲン・原木椎茸・ミニトマト・チンゲン菜・島オクラ・ルッコラ・長ネギ・小松菜・茹でピーナツ。



### 目次

- 1 畑は芋の収穫 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 冬野菜も育ち始め 2
- 4 庭畑でハクビシン捕獲!! 2
- 5 十月のお味 2

### ハイライト

寒露・末候10月18～22日「蟋蟀在戸きりぎりす」とあり「しっしゅつ」とあり」とも読まれる。「蟋蟀」は秋に鳴く虫の総称。全体では秋の虫が戸のあたりで鳴く頃という意味。現在ではコオロギに「蟋蟀」の字をあてるが、古典ではしばしば混同され、コオロギをさす場合もある。キリギリスをさす場合もある。「蟋」をコオロギ、「蟀」をキリギリスとする説もある。キリギリスはその羽音から「機織り虫」という異名を持つ。一方、コオロギの発する音は「肩させ、裾させ、寒さが来るぞ」と聞き取られたらしく、冬支度を催促するものと解釈された。わが家も急に冷え込み、玄関内で鳴いていたコオロギの鳴き声も止んだ。コオロギに急かされ、霜降る11月も間近になって、冬物を引っ張り出すトト。



10.22笹の葉で作ったキリギリス、孫が小父さんから貰う。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑10.25台風21号の影響で雨天、囲炉裏に火を入れ、←土鍋を囲み、明野の煮大根「アツアツを召し上がれ」

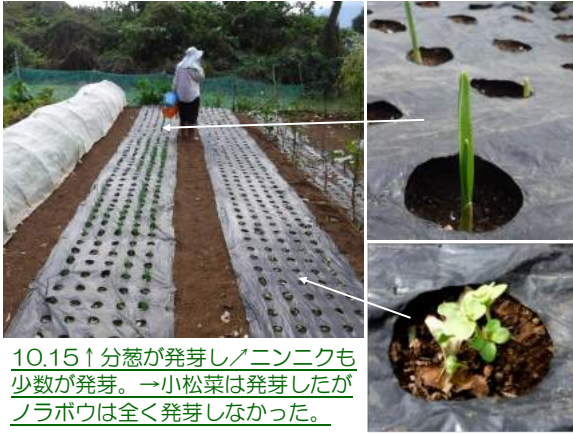
ノわが家の柔



10月後半も台風などの影響で雨多く、畑仕事の予定もたたず。そのような中、ランチにお出でいただきカカト楽しく過ごしております。桜の葉は散りツタ類が色づき始め、お宿周辺の里山も色づいてくる季節になって、大根が主役になります。

らから大根にゴボウ、厚揚げ、薩摩揚げ、緑の三つ葉を添えてノカカの野菜畑サラダも夏野菜が少なくなりブロッコリーや庭のイチジクが登場しました。

### 3 冬野菜も育ち始め



10.15↑分葱が発芽しノニンニクも少数が発芽。→小松菜は発芽したがノラボウは全く発芽しなかった。



↑10.15味噌作り用の曙大豆。大粒の豆サヤを探し、食べ応えがある枝豆を収穫する力か。雨の日多く、殺虫剤を散布する良い日が無く、延び延びになっています。

台風15号以降の影響か? 雨が多い。畑の水遣り回数が少なくなったが、夏野菜に病気が出たり、暖かなためか野菜の敵! モンシロチョウや蛾がいつまでも飛び、害虫が減らず力かは虫取りに忙しい。台風が連続して来るので、「何か変」。



↑10.15渋柿の枝に支え。



↑10.18小雨模様の畑で野菜収穫、食べ頃の大きさに育った小松菜や←チンゲン菜など。大葉春菊はまだ小さい。

ハウレン草の種を蒔いても発芽せず? 玉ネギやノラボウも蒔き直したりと、種蒔きのやり方か? 気候のズレに戸惑う秋。



↑10.15モロヘイヤに冬瓜など夏野菜の後に、石灰類3種を散布し耕す。冬の葉物野菜の種蒔き予定。

### 4 庭畑でハクビシン捕獲!!

「ハクビシンが入ってる!!」10月15日カカの声に庭畑へ、近寄ると威嚇の吠え声をあげるハクビシン。罾を仕掛けてから1月半ほど、



「ハクビシンは来ないヨ」と言っていた矢先に。害獣駆除の専門家によれば、捕獲したハクビシンは若いそうです。年に3頭ほど出産し冬眠はしないとカ。



↑ミニトマトを「餌付け?」

↑ブロックでカゴの転倒防止

### 5 十月のお味



古いものは仕込んでから半世紀近くも経過した梅酒、梅のエキスが出て真っ黒に。梅酒などは一年ほどで梅を取り出すのが普通だとか。トトは果実酒を作ったが、甘い味の酒は苦手?! 飲まずに貯まってしまう、今は作っていません。

↑長年手つかずだった果実酒を整理したら!! 瓶だらけに。②保存瓶から出し濾して瓶詰した果実酒、左から茶色で透明なシノの実酒、褐色で少し透明なスモモ酒。濁りのある梅酒。右端は昭和51年に漬けて置いた梅酒、梅のエキスが全て溶け出し真っ黒? 梅の酸味が少しある。③真っ黒になった漬けて置いた梅酒の梅、ホクホクになっていた。④左は平成11年に漬けて置いた梅酒。右は昭和51年のカリン酒で、果実は取り出してあったが、白色のエキスが下に溜まっている。

①左は長く漬けて置いた梅酒、↑黒くなった梅。右は赤茶に見えるスモモ ↑少し黒い色になっていた。

