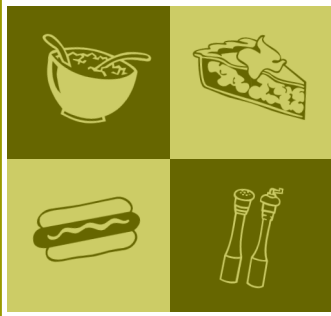


ナナミちゃんの農事通信

山梨県北杜市市明野町で「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



ナナミちゃん
 のお宿玄関先
 唐辛子とハナ
 11.02撮影



1 畑は大根仕事

霜が降り始めたのに、相変わらず白菜には青虫などが葉を食べています。カカの仕事は虫取りからスタート、暖かかった日々の置き土産でしょうか？ 大根仕事が始まった、まずは太く育った沢庵大根を選んで収穫、水洗いをして干し始めた。これからは青首大根の収穫、漬物に保存用や切干作りなど年内は続きます。



←11.11今だに青虫などが白菜を食べている
 ↑一株で5匹も殺す、一株一株を点検するカカ。

↓11.11沢庵大根の1回目収穫、右端の1畝が沢庵大根
 →大根の外葉を捨て ①畑を深く耕せないで、大根は曲がってしまう。
 ②一輪車に積んで帰宅し、



③ ③11.11お宿の外流し台で大根を水洗いし
 →洗った沢庵大根を母屋外縁側に25本干す。



目次

1 畑は大根仕事	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 続き 芋の収穫	2
4 干し柿を吊るす	2
5 十一月のお味	2

ハイライト

11月8日「立冬 りっとう」冬の気配が感じられる頃という意味。暦の上では、冬の始まる日とされる。「立」には新しい季節になるという意味があり、立冬と立秋、立夏、立春を合わせて「四立」という。晩秋から初冬にかけて吹く強くて



11.10干し柿吊るし
 小鳥除けのキラキラテープを張る。

2 「ナナミちゃんのお宿」は？



10月下旬、ランチのお客様はお馴染み様。ご飯を何にするか・・・カカは悩んで、チョット早い林畑の大和芋を試し掘り、小さな芋でしたがトロロを。季節の野菜を使った家庭料理ですが、過去にお出ししたメニューを参考に、苦心しながら工夫をしています。



←原木椎茸と出し汁を自家製の味噌で味をつけ、
 林畑で掘った大和芋をスリ下ろし、原木椎茸イッパの煮汁を入れ味見をしながら何度か味噌汁の汁を注ぎ足し、丁度よい味にする。



↑地元産の新米と麦で炊きました。
 ←アツアツご飯にキノコ仕立てのトロロ汁「お代わりどうぞ」



冷たい北寄りの風を、普通の木を枯れ木のように見せてしまうことから「木枯らし」という。「木の葉風おろし」「木の葉落とし」などとも呼ばれる。明野にも「木枯らし」が吹く季節になり、わが家も毎年恒例の干し柿づくりを始めた。干し柿づくりには寒さと風が欠かせない、最近では風の無い暖かな晩秋で、吊るし柿にカビが生えたり、干しあがらなかつたりだったが、今年こそは木枯らしよ吹け!! 沢庵大根を干したが、大根は凍らない暖かな日がベスト、矛盾していますが。

3 続き 芋の収穫

芋類も少量多品種。三宅島の里芋5個を林畑の小さな区画に植えた。今年は温暖で多雨な天候が里芋には幸いしたのか、一番の出来に野菜作りは天候次第、よし悪し織り交ぜた一年でした。同じ林畑で大和芋も掘ったが、北側傾斜地の畑は水はけ悪く、赤土は粘土のようになり、大和芋には良くない環境ですが、開墾畑で線虫などが居ないためか、芋肌がキレイなのが救い。良い種芋で来年に期待がふくらむ。芋類はOMソーラーで暖かな母屋の室内で春まで保存をする。



11.07←里芋の茎を刈り取り ↑掘り起こした里芋

一株が大きい!! ↑すべての里芋を掘り収穫した。

←収穫した里芋の子芋。



11.07←①大和芋を掘る。トトが大きナスコップで大まかに土を掘り、カカが小さなコップで慎重に大和芋を掘り出す。②収穫した大和芋、少し残る。

4 干し柿を吊るす

今年の干し柿は137個、去年は不作で数は少なかった。寒くなり風の吹く日もあり、干し柿作りの気候になり一安心。保存が出来る貴重な食材、お宿にとって欠かせない。傷のある柿は、輪切りにして干し柿煎餅を作る。



→甲州百目柿と蜂屋柿で2ケースほど収穫。



←トトが爪で柿のヘタを切り取り ①カカが皮ムキ ②トトがヒモで柿を吊るし→柿を熱湯消毒して、一晩吊るし風で乾かし



↑吊るし柿を熱湯消毒



5 十一月のお味

雨多く暖かな日が続いたためか? 天然キノコや原木キノコの芽が出た、ナメコ原木3本にも!! ランチのお客様にもナメコ下ろしをお出した。残りを全て煮つけて瓶詰保存、これで一品お出し出来き、これから寒さに向い温かい食べ物!! 釜揚げうどんのつけ汁にも良いです。



③翌朝、風乾した柿をシートで覆い硫黄で燻蒸をした。④↑風通しの良いお宿の外縁側に柿を吊るす。鳥除けの反射テープも張った。←干し柿づくりの後片付けを終え母屋の外縁側、ハナとカカは日向ぼっこ、ザルには柿を輪切りにして干し柿煎餅作り。



△原木ナメコの大きなモノ。←大根下ろしに煮つけた原木ナメコをのせた。→①残った原木ナメコを煮つけて ②熱い煮汁ごと瓶詰めにした。右の大きな瓶が原木ナメコ、左は市販のナメコとエノキを煮つけたもの、味噌汁の具にも良く、うどんツコなどにも重宝します。

