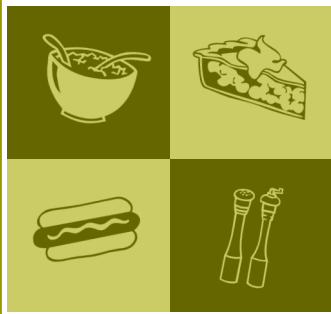


# ナナミちゃんの農事通信

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

沢庵大根と  
 唐辛子と外縁  
 側のハナ  
 11.18撮影



## 1 0M高根の家 見学会へ参加!

おだやかに田舎暮らしを  
 楽しむ住まいの見学へ!! 当  
 日は、昨日の雨天が嘘のよ  
 うな晴天、室内は陽ざしが  
 溢れ心地よく、暖かな空気  
 は二階へと流れ、吹き抜け  
 二階の洗濯物用ハンガー  
 ー「良く乾きそう」眺望  
 は抜群で紅葉深まりゆく里  
 山が見渡せる、自然の恵み  
 と共生してゆく家でした。

↓11.24 陽の差し込む広い玄関土間  
 は、多くの来客をお迎え出来き、暖  
 かな薪ストーブがおもてなし。



→給湯  
 は0M  
 ソー  
 ー貯  
 湯槽と  
 LPG湯  
 沸し器  
 の組み  
 合わせ

①200ℓ雨水タ  
 ンク、モノト  
 ンの家で目立つ  
 黄色タンクは、  
 菜園の水遣りに  
 活躍する。②シ  
 ンプルな構造で縦樋から  
 雨水タンクへ流れ、満水  
 になればオーバーフロー  
 パイプで雨水浸透桧へ排  
 出する。③雨水浸透桧は  
 各縦樋に設けられ、大地  
 に戻される。日照・通  
 風・給湯・暖房・雨水な  
 ど自然循環型の家作り  
 は、参考になりました。



ドイツ製薪ストーブ  
 はシンプルデザイン

↑奥行きは十分で、  
 燃焼構造もシンプル

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



←①11.07林  
 畑で里芋5株  
 を収穫し、  
 ←11.12ラン  
 子で「揚げ豆  
 腐と里芋のソ  
 ポロ餡かけ」  
 を作りお出し  
 した。

ノ裏林のキノコ  
 原木置き場、力  
 力は水遣りなど  
 管理に忙しい。  
 →11.12原木  
 平茸を収穫し  
 ←11.14ラン  
 子で「油揚げ、  
 里芋と甘唐辛  
 子に平茸の煮  
 物」を作りお出  
 した。



お宿は、季節の食材を  
 中心にお出ししていま  
 す。季節の移り変わりに  
 合わせ、ゆるやかに食材  
 は替わり、季節に合わ  
 せ? 11月も、ゆるやか  
 な来客のお宿?でした。

目次

1 0M高根の家 見学会へ	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 畑も冬支度	2
4 沢庵大根を漬ける	2
5 十一月のお味	2

### ハイライト

11月22日「小雪 しょうせつ」本来は、降雪こそあるもののまだ少ないことを意味するが、そこから転じて、寒が進み、わずかながら雪が降り始める頃を意味する言葉となった。

今年  
 は11  
 月も下  
 旬だとい  
 うのに、台  
 風28  
 号が発



11.27農事通信の原  
 稿を書きながら庭を、  
 色づく木々と干し大根

生し、季節外れの暖かさが続いたが、明野の22日は時々小雨、室温も17℃まで下がり、初めて薪ストーブを焚いた。今日27日も曇り時々小雨、今週半ばには零下の日が続くので、力カは大根収穫へ一輪車を押し畑へ出かけた。トトは締切迫る「ナナミちゃんの農事通信」を書いています。2016.11.11日薪ストーブ初焚き、24日初雪。2017.11.14日薪ストーブ初焚き。2018.9.18日アラレ降る!、11月は晴天多く12月9日に薪ストーブ初焚き。2019.11.22日に薪ストーブ初焚き。



### 3 畑も冬支度

11月5日に初霜、畑の夏野菜も終わり冬野菜の種蒔きや苗植えを急ぐ、霜除けや風除けトンネルを作りネットを張る。零下の朝が続くようになればネットの上にビニールシートを重ね、さらに野菜に保温シートを被せてあげる。野菜も人も寒さに耐えて春を待つ、季節がやって来ました。寒さに耐えてる野菜は、甘みを増しますが人は？



←11.14ト  
マトフレーム  
の鳥除けネット  
を外し、解体  
準備 ←ト  
マトの茎を切り  
取り →マ  
ルチも巻き取り  
フレームパイ  
プを解体。



11.14

∟解体した  
後の畑を耕し  
始める。カ  
力はホウレン  
草の種蒔き  
をした畝の  
トンネルを  
作る。→耕  
し終わり菊  
の花咲く道  
から、お宿  
写す。



↑ポットに種蒔き育てたレタス苗、サニーレタスに半結球レタスとレタスの苗。  
↓トンネルを作り霜と風除けのネットを張る。両脇のネットは絹サヤ種を蒔いた畝。

↑11.15母屋前の畑にレタス苗を移植 ↓大小色々、生育ぐあいが違う ブルーベリーが↓紅葉



### 4 沢庵大根を漬ける

今年は沢庵漬も例年の半分以下、和辛子沢庵は漬けない。暮らした方も年齢に合わせ、大根の作付けも見直し、沢庵漬も減らした。天日干し大根の匂いが忘れがたく、又カ漬け沢庵だけは残したが、以前は味噌沢庵漬に和辛子沢庵漬などを漬けたが、今年は原点の又カ漬け沢庵だけに。



ハナと並んだ唐辛子も↑



### 5 十一月のお味

霜降り始め明野の大根は軟らかく旨味も増して、煮物には一番おいしい時期。コトコト薪ストーブの上で煮込めば、箸で千切れるほどの柔らかさ。煮汁がしみこんだ大根を食べれば、お腹もホカホカ温まります。



∟大根を米のとぎ汁で湯がき、下ごしらえ →生姜を入れ豚軟骨と大根をコトコト煮る  
→大根は噛めばジュワ〜と煮汁が、軟骨も味がしみとトロット。



11.13①干しがった沢庵大根の葉を切り離し計量 ②角タルに干し大根を並べ ③又カに塩と唐辛子など混ぜ合わせて入れ④又カを大根の間に詰め平らに、干し大根の葉で又カを覆う ⑤半地下の漬物置き場で保存、正月に食べられるのか？

