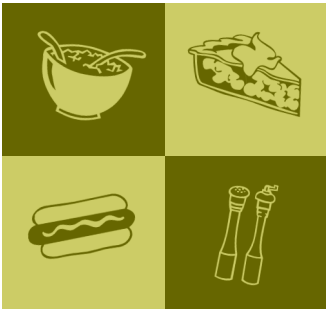


ナナミちゃんの農事通信

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

天日干しの曙
 大豆の匂いを
 かぐハナ
 12.08撮影



1 畑は冬支度中



気になっていた大根と曙大豆の収穫も終わり、霜解け後の日中に大豆類の収穫をしたが、暖かなうちに収穫が終わって一安心。例年だと茎を引き抜くと、寒さのため根に凍った土が着いてきたが、今年は暖冬なのかしら？

←12.01お野菜宅配便はルッコラ・小松菜・ターサイ・チンゲン菜・ノラボウ・ホウレン草・ワケギ・長ネギ・菜花・大葉春菊・ブロッコリー・青首大根・白菜・ジャガイモに白菜キムチなどでした。



黒ネットの中の大根は抜かず、しばらく残しておく。



↑12.07残っていた曙大豆を、茎から豆サヤをもぎ取りパケツに入れる。→この日で大豆類の収穫は全て終わり、曙大豆を空き袋に詰めて、一輪車で家に運んだ。



↑12.01大根3畝を抜いて、一輪車に積み農機具小屋へ。→保存用と沢庵用に食べ用などに選別する。肥料空き袋へ分けて詰め、一輪車で家の保存庫へ運ぶ



目次

- 1 畑は冬支度中 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 畑は冬支度-2 2
- 4 島から季節の味便り 2
- 5 十二月のお味 2

ハイライト

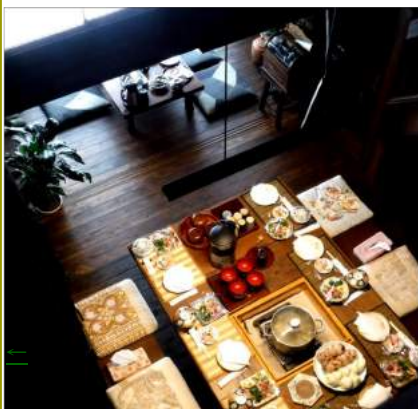
小雪・末候12月2〜6日「橘始黄 たちはなはじめて きばむ」橘の実が黄色く色づき始める頃という意味になる。橘とは柑橘類の一種で、日本に古くから自生しており、国内の柑橘系の中で唯一の野生種でもある。常緑樹で、冬でも葉が青々としていることから、古代の日本人は、その実に何か特別な力が宿るものと考えた。初夏に爽やかな香りを放つ白い花を咲かせたのち、まばゆい黄色の実が熟するのは冬のこと。しかし残念なことに、酸味が強すぎて食用には向かない。記紀に登場する、非時香菓と呼ばれる不老不死の実をこれとする説もある。



12.07裏の林のコナラ黄ばみ「色づけば散る美しさ舞い落ち葉」

2 「ナナミちゃんのお宿」

ランチに10名のお客様、囲炉裏テーブル7人座卓に3人と狭くて申し訳ありません。囲炉裏に豚汁大鍋のせ、薪ストーブも焚いた。揚げ物の原木椎茸フライは到着時間に合わせ揚げて配膳、海老天プラ、人参と葉やサツマイモのかき揚げなどは、お食事が始まってから揚げたてをお配りした。



↑生姜ご飯は茶碗で配膳、足りないお客様はグリーピースご飯と赤飯のラップ包モッチリオニギリお食べください。

→煮物碗には真竹筍・鶏肉・薩摩揚げ・人参・ゴボウ・長芋の炊き合わせに、緑の小松菜と香り柚子を添えて。



原木椎茸フライ



二十四節気、七十二候を書いた際に「橘」の字を見ては、トトが卒業した川崎市立橘高校を思い出す。橘の名は、かつて川崎の地が橘樹郡と呼ばれたことに由来する。

3 畑の冬支度-2



ナナミちゃんのお宿や母屋の庭畑は、冬越しの野菜種蒔きやレタスなどの苗植えも終わり、霜除けトンネルなど冬を越す準備も出来た。後は畑土が凍る前に、収穫後の丹波黒豆や曙大豆の茎や葉を焼き、耕しておく。寒さをやり

過ごし来年の春分ごろには、ジャガイモの種芋を植えます。

11.15←母屋裏の林畑でカカ大和芋を全て掘る ↑小さいが来年の種芋には上出来!

11.25\大粒の丹波黒豆、最後の収穫をした。右側は曙大豆の畝 ←カカは茎を土から抜き取り、一つ一つ豆サヤをもぎ取り、バケツに入れて収穫。



←11.27ナナミちゃんのお宿前の畑、ホウレン草の種蒔き、冬越しの野菜作り。

→母屋に戻り収穫した黒豆を干しカゴに入れ →カゴを外縁側に並べ乾かし、雨の日や夜に選別作業を。

4 島から季節の味便り



↑29日には、27日の種蒔き畝の隣に小松菜チンゲン菜ターサイ水菜の種を蒔く。↑紅葉真っ盛り

↓種蒔き後にトンネルを作り霜対策 ↑畝作り、ブロックリーの種を蒔く

海をわたり届いた島からの味便り、小包をあければ伊豆七島の地物産品。島の香りと心くばりが伝わります。トトだって磯の根で突いたブダイを思い出す、正月はクサヤだな..

↑11.10新島から小包届く。包を開ければ磯の香り!! 左から\本場の青ムロくさや、高級魚のタカバ、甘味かんじる赤イカ、磯魚のブダイ、↑右下のバック詰めは青ムロすり身、旨味しみ出すツミレ団子汁、フックラ!とした手作り薩摩揚げなどになります。

5 十二月のお味



←11.15三宅島からも小包届く。段ボールの底にはホクホクのサツマイモ、温州ミカンは無農薬、地元漁師が獲った金目鯛は鍋にヨシ!! →元気モリモリ明日葉も沢山入ってる。



少しだけ今年も沢庵と和からし沢庵の2種類を漬けました。沢庵漬けは天日干し大根の匂いと味がし、和からし沢庵はパリッ!!と噛んだ後に辛みと酸味が程よく食べ易い味、ぬかアレルギーの方にもOKです。



←←干し大根を並べ、調味料を詰め ←食酢を →回しかけ、その後、ビニール袋を閉じ、

