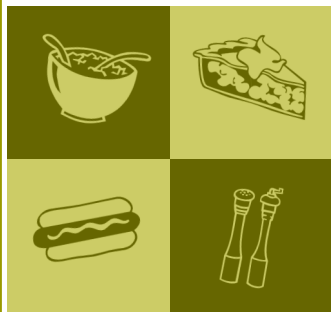


ナナミちゃんの農事通信

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

リュウノヒゲが座布団代わり、庭の三つ葉近くでハナ
 02.14撮影



1 育ってはいますが

例年でない暖かさが続き適度な降雨もあり、冬の期間だけを見れば、ありがたい。冬野菜のニュースを見ると、大根やキャベツの産地では、例年より育ち過ぎて廃棄処分など話題に。夏は？ 害虫や病気に冷夏などと心配になります。



←畑の左端、霜に強い昔菜、鳥が食べるのでカゴを置く ↑昔菜の芯の若葉を収穫、緑濃い食材です



←甘味は増したが育ち過ぎて割れ漬物にしたカブ
 →ホウレン草も茎を生食すると甘味がある



←柔らかな生食用の大葉春菊を収穫する。
 →長ネギの1畝に霜除けネットをかけて、葉も食べられるようにしています。



2 「ナナミちゃんのお宿」



2月15日のランチ



↑梅酢ご飯に梅シソを粉にしてバラリ!! モチ米モチリでサッパリしたご飯。

∟コーヒーに手作りオハギを添えて
 ↓原木椎茸と実山椒の佃煮、三つ葉入り出し巻き卵、菜の花辛し和え。
 野菜サラダに彩を庭畑から食材を



↓ランチ全品、右上は野菜サラダにトンカツ、カボチャの澄スープ、手作りの漬物三種など

囲炉裏に火をおこし鉄瓶から湯気立ち、薪ストーブを焚いて暖かくしたお宿、お馴染みのお客様をランチにお出迎え。食後は楽しくお話も弾みましたが、このランチ以降の2月18日から、ナナミちゃんのお宿は臨時休業としました。新型コロナウイルスの検査体制や治療方法などが整いましたら、再開いたします。

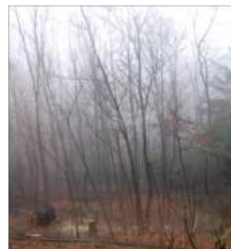


目次

1 育ってはいますが	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 キノコ原木作り	2
4 古時計の話	2
5 二月のお味	2

ハイライト

雨水・次候2月23～27日「霞始謎かすみ はじめて たなびく」「たなびく」とは、雲や霧、煙などが横に長くただよう様子をいう。つまり全体では、霞がたなびき始めるといった意味。春には、霞のため遠くの山



02.16小雨が降り始め朝霧に包まれた裏の林。朝霧のなか逝ったキキを思い…沈む心

や景色がぼやけて見える。その様子を表したものである。なお気象用語には霞はなく、あるのは霏もやと霧と濃霧の3つで、視界が1km以内であれば霧、それ以上は霏だが、これとは別に習慣上、秋のモノを霏、春のモノを霞と呼び分けている。この頃開花する植物としては沈丁花が代表的である。 本日23日猫の日も過ぎ、ブロッコリー苗を畑に植える予定のカカ「風が強くてマルチが張れないヨ」とハナと添い寝の文庫本三味、トトは締切前の農事通信を書いていています。

3 キノコ原木作り

毎年続けている原木キノコ作り、椎茸に平茸、キクラゲにナメコ、今年は椎茸だけ打ち込む予定。以前、購入した他県の菌駒は全くダメで、昨年からは地元の菌駒に替えました。収穫まで2年ほどかかるので、林の木も再生するよう毎年数本だけ切っています。



←キノコ原木に水遣り、日除けネットを被せたりと管理する。落ち葉を空き袋に詰めて、林の斜面をキレイに。→暖かな玄関土間で椎茸の芽が出た原木を管理、霧吹きをしビニール袋をかぶせ保湿し、椎茸を育てています→



←2月1日と4日、母屋裏の林で椎茸用の木を5本切った。立ち木に挟まったりして、カカト倒すのに苦労する。→原木の寸法に切り、力が椎茸菌駒を打ち込む場所に運び上げる、切ったばかりの原木は重くて大変。

原木用のコナラ5本の他にヒノキ2本も切った一年輪を数えると24年ほど、コナラも同様でした。↓切り終えた林の落ち葉を掃き寄せるカカ、長い切り株は支柱にして、椎茸原木を並べます。



↑細かい枝先はツル豆の誘引用。→椎茸原木に使う、菌駒を2000個購入したので後は打ち込む作業

4 古時計の話



古時計好きのトト、ナナミちゃんのお宿 和筆笥の上に古い置時計。右端の家型時計は、振り子式で毎日時を知らせるが、ゼンマイは二日ごとに巻いています。四角いライオン飾りの目覚まし時計。黒い文字盤の丸い目覚まし時計は、トトが45年前に使っていたモノ。奥の四角は大理石の目覚まし時計。手前の頭に丸いベルが着いた時計は、日本初の目覚まし時計。5台全て精工舎製。左端のブロンズ像は1968年セイコー キャンペーン記念の品。母屋の時計も精工舎の古い柱時計です。

5 二月のお味



新型コロナウイルスの感染拡大により、ナナミちゃんのお宿は2月18日より、申し訳ありませんが当分の間は休業いたします。

忙しくしていても、いつの間にか逃げてしまう二月、お客様がお出でにならなくても、わが家で採れたもので食料備蓄、営業再開に備えています。

↑刻んだ原木椎茸に冷凍保存の茹でた実山椒をいれ→煮汁が無くなるまで、絡めながら煮込めば出来上がり。熱いうちに瓶詰にして必要の都度、器に盛りつけ。甘い味にピリッ!! と山椒の刺激が味の深みを広げます。



↑追熟させていた雪化粧カボチャを切り分け、皮を剥き四角に切って計量 ←カボチャの冷スープ四人分2つの分量に小分けし、フリーズパックで冷凍保存して→冷スープにする

