

# 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

ナナミちゃんのお宿前の畑で収穫ハナも手伝うの？  
 03.06撮影



## 1 春の初めは長ネギ移植



↑03.09先日カカー一人で畝を掘り、ネギ坊主の出ない長ネギ移植し、畝に落ち葉を入れ踏み込み。



↑3袋目の落ち葉を入れて踏み込み、落ち葉は腐葉土となり土を柔らかくする。



↑落ち葉3袋も入れ終わり。トトが隣に長ネギ移植畝を掘った↓

長ネギに玉ネギとワケギは貴重な野菜。特に長ネギは植えっぱなしでも成長する。親ネギ1本から子ネギ3〜5本ほどに増え、親ネギは腐って消える。去年は4月4日に移植をしている。今年は暖かく1カ月ほど早い春かしら？



03.09↑昨年に自家採取した長ネギ種を蒔き、育てた長ネギ苗。本数が多く畝数の用意が大変。ノカカは長ネギをスコップで掘り収穫、収穫のたびに成長した長ネギだけを掘るので、長ネギ畝は歯抜け状態。そこで育てた長ネギ苗などと、長ネギの畝を掘り移植をして、狭い畑を整理しながら夏野菜作りの準備



ノカカ掘るのに時間がかかる。掘った土は移植した隣の長ネギに土をかけ、狭い畝間隔にする



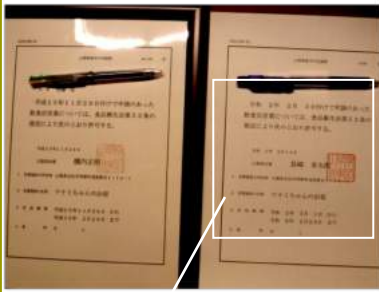
↑幅の狭い小型スコップで畝掘り、約10cm掘り進むも土がこぼれ、掘り直すので10cm進むのに2動作が必要

→収穫し皮を剥いた長ネギとワケギ。長ネギは種から育てる品種と、ネギ坊主を作らず分結で増える品種が有る。分葱は球根を植えて分結により増える。



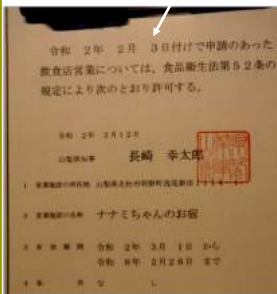
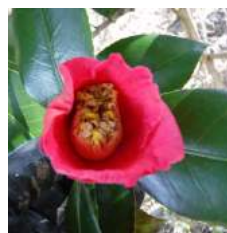
## 2 「ナナミちゃんのお宿」

ナナミちゃんのお宿も6年過ぎて飲食店営業の更新、保健所の立ち入り検査も終わり再交付されたが、新型コロナウイルスの影響を考え休業中。いつ再開できるのか・・・？



一飲食店営業の更新、許可はおりたが今は臨時休業です。いやはや・・・再開時期は不透明

ノ植咲き、庭の梅もほころび梅の香ただよう。  
 ノ「ナナミちゃんのお宿」看板下に水仙咲きだす



### 目次

- 1 春の初めは長ネギ移植 /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は？ /
- 3 椎茸菌駒2500個打込む 2
- 4 古いワインの話 2
- 5 三月のお味 2

### ハイライト

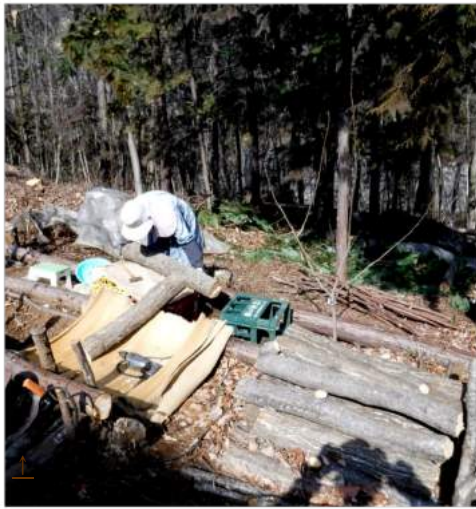
啓蟄・末候3月15〜19日「菜虫化蝶なむしちょうとなる」冬過ごした蛹さなぎが羽化し、蝶に生まれ変わる頃と言う意味になる。春になり、気温が15度を超す



落葉した枝先に鮮やかな黄緑色の繭まゆが、明野でも見かけられる。ヤママユガ科ウスタバヒガの繭。

頃いっせいに現れる白い蝶。モンシロチョウである。亜熱帯から熱帯を除く、ほぼ世界中に分布する蝶で、日本には農耕民によって栽培植物とともにもたらされたと考えられ、現在では日本列島全域に生息する。蛹の姿で冬を越して、寒い地域では年に2〜3回、暖かい地域では年6〜7回の発生を繰り返す。寿命は2週間余りと短く、その間に交尾と産卵が行われる。明野の畑では3月9日にモンシロチョウが初めて見られた早々!!モンシロチョウの幼虫は野菜を食い荒らし、カカの野菜作りでは天敵。畑に備えたテニスラケットで、叩き落しています。

### 3 椎茸菌駒2500個打込む



↑03.01母屋裏の林、原木管理場所近くで2000個の菌駒を打ち込み。03.07には残っている原木に、500個を追加して打ち込んだ。



←椎茸菌駒500個入り↑  
木栓に菌糸を繁殖させてある。↓穴に木栓を打ち込む



↑晴れた日はシートと日除けシートで三重に包み  
←雨降る日はシートを開き雨に当てる。



↑切り倒した檜の葉を敷いた上に、打ち込んだ椎茸原木を並べ → 雨水タンクから水を汲み椎茸原木に水遣り、菌糸の繁殖を促す。



### 4 古いワインの話

極甘の赤玉ポートワイン世代の酒好きトト、なぜか飲まなかったのがワイン。最近は棚をゴソゴソ探し、ワインを飲み始めた。飲んだ後に調べて驚いたのは、半世紀ほど前の貴腐葡萄ワイン!! 中身は変質しておらず、凄く旨かった。



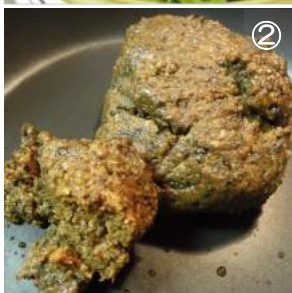
① 1976年アウスレーゼ トロッケン、貴腐ワイン ドイツワインの最高級で極甘と香りのデザートワイン。②1998年ランス ボルドー赤ワイン 旨くなかった。③2002年チリ産 赤ワイン旨かった。



### 5 三月のお味



←03.06 ①庭のアチこちで落の臺を収穫。沢山採れたので「落味噌」を作りました。②手作りして置いた丹波黒豆味噌を使い。③刻んだ落の臺と丹波黒豆味噌に砂糖などの調味料を混ぜ合わせ。④落の臺から出る水気を飛ばして練ってゆく。→薪ストーブを焚き天板で落味噌を練る力カ。⑤出来上がった落味噌100gをプラパックに詰め、ラベル同封で包みました。オイシイですよ



春到来!! を告げる落の臺は、わが家で今年一番の山菜。家の周りを探りながら落の臺を探る力カ、忙しいのに楽しそう。薪ストーブを焚いた日には、天板の上でも調理をしています。畑の小道ではニワトコの花房がふくらみ、庭では日本タンポポが咲き始め一輪草も芽吹き、山菜の季節へ!!