



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

朝7時半
 -2℃ 冷た
 ~ア パル
 コニ一手す
 りでハナ
 03.06撮影



1 人参と大根の種蒔き

人参種の発芽率は65~70%と低く、発芽後の生育も難しい。さらに発芽条件は土の湿度と日差しがポイントと相反する。種蒔き後にはシッカリ水遣りをして、保湿と降雨時の雨粒で種が露出しないようにモミガラをまく、種には適度の日差しが届く。①のコーティング種の大きさは色鉛筆の芯ほど、腰が疲れる。



←03.23お野菜会員へ宅配便、ノラボウ・ルッコラ・ブロッコリー・昔菜の花芽・露の臺・原木椎茸・ワケギ・ホウレン草・キャベツ・小松菜・チンゲン菜の花芽・菜花・サニーレタス・水菜・露味噌の15品に会報誌「ナナミちゃんの農事通信」も入れて。

↑03.23人参の種蒔く



←春大根の種、大きさは鉛筆の芯ほどで、指先で摘んでも爪の間に入ってしまふ。→高畝にして1列に蒔く



→カカト向かい合い人参種蒔き、トトが3列でカカは4列の種蒔く溝を付け、①人参種に発芽促進コーティングを施してあり高額な種。②は輸入した人参種、防疫処理済で①より安価。



↑春太根の種蒔き



目次

- 1 人参と大根の種蒔き 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 春分の日ジャガイモ植えた 2
- 4 キ/コの管理は日々続く 2
- 5 三月のお味 2

ハイライト

春分・次候3月25~29日「櫻始開さくらはじめてひらく」桜の花が咲き始める頃という意味。桜はバラ科の落葉性の樹木で、主として北半球の温帯と暖帯に分布する。花より団子、この時期には桜餅を思い浮かべる。関東風は小麦粉ベースの生地をクレープ状に焼き、漉し餡を挟み塩漬けの桜の葉で包んだ和菓子。関西風は蒸したモチ米を乾燥し粗びきにした道明寺粉を使い、粒餡を包み塩漬けの桜の葉で包んだ和菓子。餅好きのトトは関西風でしょうか。共に包む桜の葉には、葉脈が柔らかなオオシマザクラの葉が使われているが、三宅島にも広く自生しており、昭和40年にを訪れたさいに見た「神着の大桜」を思い出す。当時は神着小学校の校舎入り口にあり、元気な子供たちの声が聞こえていたことを。



03.24母屋とお宿の間に咲きだした「緋寒桜」濃い赤紫色、下向きで派手さは無いが、わが家の春告げ桜。

2 「ナナミちゃんのお宿」

←緋寒桜

ナナミちゃんの宿は臨時休業中、新型コロナの収束や特効薬の開発などの見通しはつきませんが、草花は早い春を迎えています。わが家の早咲きの桜「緋寒桜」に「啓翁桜」や、水仙やヒヤシンスも咲きだし、細かく目立たないクロモジの花もお宿前で咲いており、これから色々な花が咲き始めます。



03.21↑お宿庭の新置き場、レンギョウが満開。→小さな姫水仙も石積みの下で開花。←レンギョウ



3 春分の日ジャガイモ植えた



03.19管理機で耕した後のワダチを平らに均し↑ジャガイモを植える鍬で畝切る力カ。



↑9畝に土の里・鶏糞・牛糞・化成と有機石灰を少し施す。



03.20↑ジャガイモの芽を切らないように芋を分割し、切り口に木灰をつけ腐敗防止。→キタアカリから植え始める。植え付け間隔は約25cmほど



毎年「春分の日」頃の天候を目安にジャガイモの植付けをしています。年々、植え付けは少なくなり今年は「キタアカリ」8kgと「十勝こがね」1kg、「アンデスレッド」1kgと「インカのめざめ」を少し植えました。ジャガイモの植付けが、わが家の畑仕事の春本番!! 忙しくなってきます。



①



↑①赤い肌のアンデスレッド、芽に注意しながらカット →十勝こがねの隣の畝に植えた ←ジャガイモ9畝に植え、土を種芋に被せてゆく。



↑キタアカリから土寄せし、十勝こがね、アンデスレッド、インカのめざめ、畝が続く。→トは土寄せも終わり 力カ↑は長ネギ畝掘り中。



4 キノコの管理は日々続く



↑0は今年椎茸菌駒を打ち込んだ原木 ②は二年前に打ち込む ①は一年前に打ち込んだ椎茸原木。

打ち込んで一年の椎茸原木は、落ち葉の上に伏せ置きしてシートと寒冷紗を被せ。二年原木は立ててシートと寒冷紗を被せ。今年打ち込んだ原木はヒノキの葉の上に積み重ね、シートと寒冷紗を被せ、水遣りではシートなどを開け閉めをして作業。



↑0~②までの椎茸原木に、雨水タンクからバケツで水を汲み、水遣りをする。晴が続けば毎朝の仕事に。

5 三月のお味



↑三宅島の明日葉と原木椎茸を



①



③ ④



↑メン汁と砂糖で煮込んで佃煮



②

①ヒジキの五目ご飯はモチ米でモチッ!! 甘めの玉子焼き、皿の右上には「明日葉と原木椎茸佃煮」をつけた一皿ご飯。
②茹でた明日葉と原木椎茸をメン汁で煮た物。何切れか食べちゃいましたがサイコロステーキと、カボチャの煮物に水煮の曙大豆を添えた一皿ご飯。
③お野菜会員への野菜選別で出た選別した葉は、小松菜・ホウレン草にノラポウを捨てずに茹で④皿に敷き、曙大豆の水煮とカニカマをのせ、アンズドレッシングをかけて一皿ご飯。

春は野菜尽くしのオカズご飯。お宿は休業中、わが家は野菜の食べ放題。新型コロナウイルスの感染を心配して、東京圏には行けそうにもない。東京自宅への野菜も宅配便で済ませることも、どっぷり田舎暮らしは、いつまで続く?