

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

枝垂れ桜の
 幹で背中を
 見せるハナ
 桜吹雪か?
 03.06撮影



1 生姜に里芋を植えた



↑04.07購
 入した種生
 姜を植えて
 →土を戻し
 てゆく。

母屋裏の林畑、木を伐り根を取り
 除き畑作り。土は肥沃でないが病気
 は入り込んでいない開墾畑。今まで
 は里芋に生姜の出来も良く。上の畑
 でイノシシ食べられた大和芋も、少
 し残った小さな芋からキレイな種芋
 が育ち、今年の収
 穫に期待が持て
 る。傾斜地で日陰
 ですが、家から徒
 歩ゼロ分!! 老後の
 野菜と健康づくりに最適です。



↑腐葉土や肥料を鋤き込
 み、里芋を植えてゆく



→04.07生
 姜や里芋の
 畝作りに、
 腐葉土を集
 めるカキ。



↑敷き藁は、里芋と種
 蒔きしたインゲンとモ
 ロッコインゲンハ。
 /母屋裏の林畑、遅霜対策
 で大和には落ち葉、生姜や
 里芋には敷き藁をかぶせた

／04.01夕方、お宿室内
 から庭を、左から黄色のし
 ンギョウ、中央に白いスモ
 モ、黄色のクロモジ、右に
 富士桜と春の花咲く庭。

2 「ナナミちゃんのお宿」



→主に半日陰に
 適した作物を植
 える林畑。
 大和芋
 生姜
 里芋



お宿はコロナ休業
 中、いつの日か再開を
 願いカカト庭の草取り
 をしています。

目次

- 1 生姜に里芋を植えた 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 コンニャク芋植えインゲン蒔く 2
- 4 日本蜜蜂の春が来た!! 2
- 5 四月のお味 2

ハイライト

穀雨・初候4月19～
 23日「葭始生よしはじ
 めてしょうす」「よし」は
 「あし」と読まれること
 も。葦が芽が吹き始める
 頃という意味。葦は世界
 中の湿地帯にくまなく分
 布し、日本でも全土に見
 られるイネ科の多年草。
 本来の読みは「あし」だ
 が、それだと発音が「悪
 し」と同じであることか
 ら、その反対の意味の「
 良し」に変えられたとす
 る説もある。昔は葦芽を
 食用とし、その茎は葦簀
 よしすや簾すだれにする
 ほか、屋根や壁などの材
 利用に使われることもあ
 った。葦原で思い浮かぶ
 のは、昔々カーナビなど
 無いころに、家族旅行の
 途中で「渡良瀬遊水地」
 に立ち寄った。一面背丈
 より高い葦が迷路のよう
 で!!? 出口が分からずウ
 ロウロ走り回り、地元農
 家の車に出会いホッとし
 たことを。



わが家で葦はスタシ、
 古い物を日本蜜蜂巣箱
 の日陰用に。蜂箱の置
 台はビール瓶ケースで
 最適なのは「キリンが
 来る」との噂が??

3 コンニャク芋植えインゲン蒔く



04.04↑保存して置いた自家採取のコンニャク芋を畑に植える。



←土は軟らかく水はけの良い高畝にし、土の里など堆肥を入れる。



↙↓コンニャク芋は45度に傾け植える。これで窪みに水が溜らず、芋の腐敗防止に。

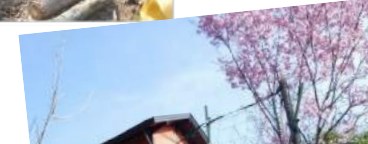


←肥料などをクワで土に鋤き込む。
→手前から三年芋二年芋一年芋と木子と並べ



春分の日にはジャガイモを植え始め、大和芋にコンニャク芋、里芋や生姜など芋類に根物野菜を植え。冬越しさせた絹サヤとグリーンピースにスナップエンドウの誘引柵も立て。インゲンやモロッコインゲンの種豆も蒔き終わった。お野菜会員と家族のためにも頑張る今。

04.07↑林畑にツルありインゲンを蒔くため、狭い畑を耕し肥料を入れる。



↙桜咲く林畑。杭を立てネットを張って柵作り。暑さを嫌うインゲンとモロッコインゲンの種豆を蒔いた。インゲンなどツル豆は毎日収穫するので庭の栽培は便利。



→遅霜からインゲンの発芽を守るワラを敷く。



4 日本蜜蜂の春が来た!!



↙↑04.04初めて菜の花咲く畑に、日本蜜蜂の待ち箱を置くが蜂の反応は無い。

昨年は、数年ぶりに日本蜜蜂が待ち箱に居ついた!! が結局はダメに・・・この繰り返しが老後の楽しみ。と負け惜しみを言いつつ続けています。

5 四月のお味

今年も三宅島から、カカの小学校卒業記念樹で実った甘夏柑が段ボール箱で届いた。そこへ突然の降雪、天の恵みか!! この寒さ。薪ストーブを焚き、カカはジャム作り。「ママレードじゃないの?」実も入れるからジャムでイイのヨ。チョッと皮の渋味が大人の味、皮がゼリー状になってたまりません。この季節ならではの味です。



↑03.29突然の降雪!! 窓辺で



↓突然の寒さがジャム作りを応援!! 薪ストーブでコトコト ③時々練り煮詰める



↑④練って水気を飛ばし固まった!! ↓ジャムが熱いうちに、煮沸消毒した瓶に詰めて、食品ラベルを貼ってラッピングをして出来上がり。



三宅島の甘夏柑でジャム作り。①キレイにした皮を千切りにし、水にさらし渋抜き ②実は袋から出して ③皮と実を鍋に入れ、混ぜ合わせ

