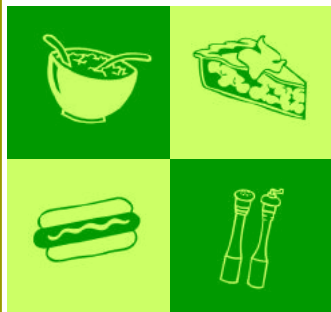


# ナナミちゃんの農事通信

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

ハナ、バル  
 コニーで瞑  
 想中?  
 05.19撮影



## 1 今の野菜は

野菜の季節は変わり目に、冬野菜は残りわずか、夏野菜は収穫できるほど育ってはいません。つなぎの山菜も終わり、絹サヤにスナップエンドウが最盛期で、空豆とグリーンピースが少しづつ収穫量が増えています。この隙間を埋めているのがノラボウに長ネギやレタス類、葉物は最後に種蒔きしたハウレン草だけになりました。

↓畑のキャベツ、あちこちに2個3個と植えていたモノ。



↓畑のキャベツとノラボウなどの畝。



←空豆畝で収穫と管理、不要な茎は間引く作業も。

→グリーンピースに小さなクワガタ、収穫中のカカが発見!! 3cmほどの大きさ。↘グリーンピースの収穫。

↑05.23庭畑で太いフキを選んで収穫。  
 ←野菜宅配には、スナップエンドウ・絹サヤ・空豆・キャベツ・ハウレン草・長ネギ・フキ・グリーンピース・ブロッコリー・アスパラ・甘夏柑・ジャム・ブルーベリー・ジャムなどを発送した。

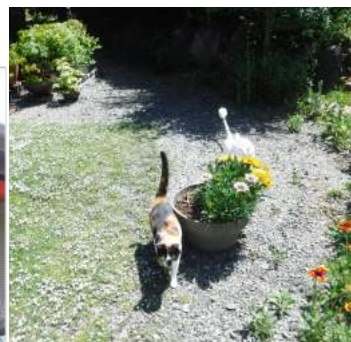


↑05.23庭畑でレタスとブロッコリーを収穫した。



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？

週明けの25日には「一都三県の自粛要請解除が発表」されるか?とのニュースが流れ、お宿も「ランチの予約」だけでもお受けしようかと、カカト相談しております。二カ月以上の休業で緊張感が抜けてしまったトトですが。



↑お宿駐車スペースに岩垂草の花が咲き、ハナも散歩を ←ガラス窓に木々の緑が写り込む初夏ですが。

### 目次

1 今の野菜は	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 初夏の豆類	2
4 日本蜜蜂の今	2
5 五月のお味	2
6 林畑の地図	3
7 庭畑の地図	3
8 畑の地図	4

### ハイライト

5月20日「小満しょうまん」昔の農民にとって、作物の出来不出来は生死に関わることだった。ゆえに、麦の穂がついてようやく一安心(少し満足)したわけで、ここから万物が成長して一定の大きさに達する頃を小満と呼ぶようになった。気温もあがり、新緑から万緑へ移り変わっていく季節、麦だけでなく、木々に一段と生氣がみなぎる季節と言える。ひと昔前のような二毛作はすたれ、明野の周辺では麦畑を見ることも無くなった。以前ハイライトに麦秋の写真を、掲載したことがあるが、その麦畑も数年前から何も作られず、草取りを兼ねてトラクターで耕すだけに、あの麦畑の小父さんは・・・この季節になると思い出す。



05.19ヘイチゴの赤い実 05.24庭で青大将!!に出会う。

### 3 初夏の豆類

初夏の野菜と言えば「生豆」絹サヤにスナップエンドウとグリーンピースや空豆。絹サヤとスナップエンドウは未熟豆を豆サヤごと食べ、グリーンピースと空豆は豆を味わう。空豆は豆サヤごと焼き、豆サヤ内側のフワフワとした部分を、スプーンなどでそぎ落とし食べるとか？甘味があるそうですよ、「農家飯」で放映していました。豆サヤと豆は一個一個つながり、豆サヤからの養分で育つのだろうか？



↑05.08毎日、絹サヤの収穫をしながら、枯れたツルを間引く作業も。↑05.17収穫した絹サヤ、茹でたり炒めたり煮たりと万能野菜、料理の彩にも欠かせません。



↑05.12スナップエンドウの収穫作業は、毎日欠かせない。  
←05.25収穫したスナップエンドウ、茹でて噛めばジュースが飛び出し大慌て、甘い季節の味です。



↑05.12グリーンピースに水遣り、天候次第で欠かせない作業。



↑05.12まだ未熟な豆サヤ、収穫し始めたのは05.23。わが家では冷凍保存をしておいた昨年の豆を、豆ご飯にして自家消費中。



←05.23空豆の収穫、不要になった茎は間引きます。↑収穫した空豆、塩茹でや甘煮などで味わう、ホクホクさが空豆独特の味。

### 4 日本蜜蜂の今



↑05.20巣房が大きくなり、継箱の二段目を足すことにした。蜂に刺されぬようネットを頭から被り、カカは雨合羽を着て「一段目を持ち上げるから」「カカは二段目を挿し込んで」カカト共にしっかり動作確認し実行！少し蜂は飛び出したが無事に終わる。急いで予備の継箱を作らないと、次の継箱作業や来年の分蜂時期に間に合わない。フツフツ色々と言いつつ、忙しく楽しい田舎暮らしです。

4月16日に日本蜜蜂の分蜂群が待ち箱に入ってから、昨年のように消滅しないよう砂糖液を給餌、周囲のニセアカシアが咲くまで続けて34日目。巣房も6枚に増え、一段目の継ぎ箱から蜂が垂れ下がったので、二段目の継箱を足しました。逃げずに居ついてネ。



↑無事に二段目を足した。この後に屋根をかけて固定をする。

### 5 五月のお味



05.13夕食↑ポテトサラダに①透明感のあるアカイカ刺身、甘く歯切れも良いアカイカの味②茹でほうれん草と曙大豆水煮



05.14夕食↑サラダ赤カブとキュウリの浅漬け③ポイルしたアカイカの耳とゲンコ、コリッと歯切れ良い④茹でほうれん草とブロッコリー



三宅島から生きのよいアカイカが届いた。早速カカに刺身とポイルに作ってもらう「ポイルは明日の夕食ヨ」。三宅島に住んでいた頃、島の漁師さんが夜釣りに出かけていた。島でイカ釣りと言えば大物モンゴウイカ、夜の岸壁から電気浮きを点けた仕掛けを投げ入れ、仕掛けの餌にモンゴウイカが食らいつくと!!仕掛けが沈み電気浮きも沈む。島の釣り好きは、桐の木を削って仕掛けを手作り、大物を釣り上げた自慢話で一杯、トトは釣り下手なので聞き役で二杯目をグビ〜と飲んでた。