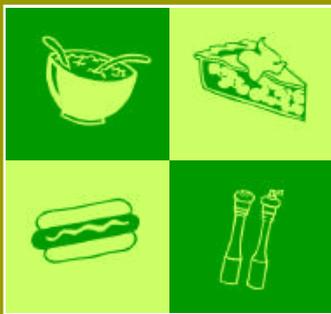


ナナミちゃんの農事通信

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

椎茸小屋の屋
 根でハナ
 07.07撮影



1 長雨で野菜が心配

嫌になるほどの雨雨雨の長雨続き、スイカは葉が腐りダメになり、2個だけ収穫したが甘味は少ない。ナスやズッキーニも大きくなれず腐るモノも、トマトは日照不足で赤くならず、さらに水分過多で実が割れる。里芋などは青々と葉を広げているが、入梅明けの暑さに耐えられるか？ 心配。明ければ野菜に病気が発生するのではと・・・今から心配をしています。



↑収穫したスイカは未成りで甘味は少ない。
 ↓07.22長雨で葉が腐って落ちたスイカ畝



↑ミニトマトに中玉トマト ↑インゲン
 は長雨にも負けず収穫ができています。夏ミョウガも雨にも負けず太りだした。
 →07.21お野菜会員への野菜を畑で収穫。←お野菜宅配準備この日は、長ネギ・モロヘイヤ・トマト・葉つき人参・赤玉ネギ・ミョウガ・キュウリ・ピーマン・インゲン・モロッコインゲン・ナス・ズッキーニ・ジャガイモ3種類でした。



2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑07.15ピンク色のカサブランカ
 ↓07.20カサブランカ下の蕾も咲く。

ユリの花は散りキキョウと姫ヒマワリが咲く駐車スペース、長雨でイワダレソウは伸び放題、梅雨が明けたら刈り込んだり、ススキを抜く作業が待っています。お宿の加湿器2台を分解清掃、秋冬の季節に備えています・・・



目次

1 長雨で野菜が心配	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 ハクビシンと鹿の食害	2
4 七月のお味	2

ハイライト

7月27～8月2日 大暑・次候「土潤溽暑つちうるおいて あつし」「溽暑」とは湿度の高い蒸し暑さのこと。暑気のせいで土中の水分までが蒸発して、蒸し暑くなる頃という意味。この時期の蒸し暑さは、



「土いきれ」「油照り」「草いきれ」

07.24ニャニか？ オットセイみたいなキキ太などの

語とほぼ同じ意味になる。この長雨が終わり入梅明けになると、伸び放題になった雑草を取り、草刈りもしなければ・・・「草いきれ」で体力不足の体が持つか心配？ 真夏の旬の果物と言えばスイカ(西瓜)ウリ科の一年草の果物で、原産国は南アフリカ。4000年前にはエジプトで栽培が行われており、それが徐々に東方へ伝えられ、12世紀には中国人がこれに接して、「西瓜」と命名した。日本へは16世紀に伝わる、織田信長、豊臣秀吉も食べたのかしら？ 胡瓜南瓜冬瓜

3 ハクビシンと鹿の食害



トウモロコシ畝



07.13↑鳥除けと動物除けネットをしっかりと固定



↑一段目の動物除けネットの上に、二段目のネットも張る



トウモロコシ畝

七月は長雨の上にとウモロコシにブルーベリーはハクビシン、小豆などは鹿にと食害が相次いだ。ハクビシンは昇って獲るのでトウモロコシの茎は倒れ、ブルーベリーの枝も折れ倒され、熟した実を食われてジャム作りもストップ。鹿除けネットを買い足したり捕獲器も買うか? 思案中。ここより少し奥の山里では、猪に猿の食害も加わり、耕作放棄が出ているとか? 長雨と獣害で心折れそうですが、さらに入梅明けになれば、野菜の病気発生も心配です。



07.13↑トウモロコシにネットを張った。手前2列は大納言小豆の発芽畝。07.15ここに鹿が入り



↑07.15畑を囲むネットを飛び越え、鹿1頭?が入った。力カの大事件大納言小豆の芽を食べた!!



↑鹿に食べられた大納言小豆



07.15ハクビシンにネットを破られブルーベリーを食べられ!!



↑07.16破られたネットを補修、ソーラーライトを設けた



↑畑は用水路沿いにもネットを張る



↑手持ちのネットで畑を囲んだ。

4 七月のお味



①



②

梅雨の長雨に力カのひと手間お八つ作り。巣ごもりには10時と3時のお八つは大事、「おいしいネ」そうでしょ「さすがだヨ」たわいもない会話が力カのヤル気を引き出す。ヤル気が全く無いトトせめてもの努力・・・これ大事ヨ

→①三宅島から箱一杯のパッションフルーツが届いた!! 数日置いて追熟させ、②実を半分に切り ③スプーンで種と果汁を取り出し、砂糖で種ごと煮つめ ④網で裏ごし「パッションフルーツソース」瓶詰、甘く煮込んだ種はアンチエイジング肌に良いとか? ⑤ヨーグルトにかけて試食、トロピカルな南国の味と香りが口中に広がった



①



③



④



⑤



②

↑①知人から大きな完熟桃を買った! 食べきれない桃で「コンポート作り」をする。②桃を皮ごとカットし種を取り出し、三宅島の橙で作った果汁酢で酸味をととのえ、砂糖煮にする。皮から桃色素が溶けだしたら皮むき、完熟なのでツルリ!!とむける。③煮沸消毒をした瓶に詰め出来上がり。④桃のコンポートで「桃のゼリー寄せ」を作る。冷たいゼリーのトロケル甘酸っぱさ! 桃の柔らかさ!! たまりません。桃ばかり食べてはられないと⑤「ミニトマトのコンポート」も作り、新型コロナと長雨で巣ごもり状態のカカトのお八つに。ゼラチンのストックは? 「今年の夏は大丈夫ヨ」



⑤



④



③