



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

午前中涼しい
 バルコニーで
 07.31撮影



1 農家は修理屋さん

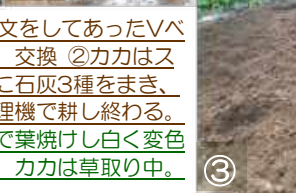
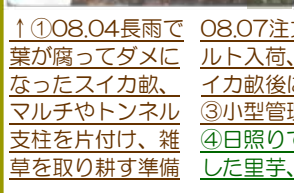


08.07①小さな管理機のVベルトが摩耗して動かなくなった!!
 ②ホームセンターでベルト購入、左が新品、右が切れそうなVベルト③交換して快調に耕す。



長雨が幸いした里芋にミョウガなども、梅雨明け後の日差しで葉焼けしています。日照り続きで雷雨でもよいから降って欲しいと願う日々。

地元農家にお邪魔すると、農機具小屋の片隅に工具置き場を目にします。農家は多種多様な農機具を使うので、簡単な部品交換や修理に整備はするとのこと。

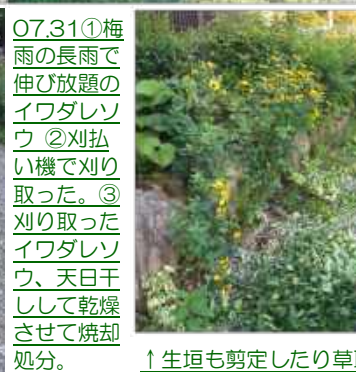


↑①08.04長雨で葉が腐ってダメになったスイカ畝、マルチやトンネル支柱を片付け、雑草を取り耕す準備
 08.07注文をしてあったVベルト入荷、交換 ②カ力はスイカ畝後に石灰3種をまき、③小型管理機で耕し終わる。
 ④日照りで葉焼けし白く変色した里芋、カ力は草取り中。

2 「ナナミちゃんのお宿」は？



お宿は休んでいても、雑草は休まず伸びる。イワダレソウを定期的に刈り取ったり、手入れをしないと繁茂とてしまいます。刈り取ってシッカリ枯らして焼却しないと、一雨降れば再生し芽を吹き出す生命力! この生命力を少し分けて欲しいお宿ですが・・・



07.31①梅雨の長雨で伸び放題のイワダレソウ ②刈払い機で刈り取った。③刈り取ったイワダレソウ、天日干しして乾燥させて焼却処分。

↑生垣も剪定したり草取り

剪定と草取り後

目次

- 1 農家は修理屋さん 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 農家は修理屋さんII 2
- 4 八月の日本蜜蜂は 2
- 5 八月のお味 2

ハイライト

8月7日「立秋りっしゅう」立秋とは、初めて秋の兆しが現れてくる頃という意味で、暦の上では秋の始まりとされる。

「あき」の語源については、空の色が明らかだから、収穫が飽きるほどであるから、草木が紅くなるからなど、さまざまの説が唱えられている。

お立秋の少し前は「秋隣」、そのまた少し前は「秋近し」という言葉で表される。とはいえ、立秋を過ぎて暑さは残る。ゆえにこれを残暑という。「立秋とは名ばかりのこの暑さ」などと残暑見舞いの、書き出しのような昨今の猛暑。明野でも日中33~38℃の猛暑!! 長雨の梅雨が明けたら猛暑続き、これでは野菜も耐えられない、お盆過ぎれば? と言われていたが野菜の高値は収まりそうにない。夕立が来ても台風が来ないことを祈りたい。



08.04去勢手術の麻酔覚めやらぬキキ太、フラフラ保護のためヒモの手作りリード。

3 農家は修理屋さん II

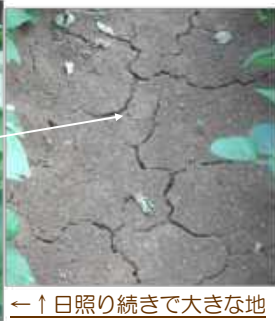


↑08.13揚水ポンプの始動
ロープがボロボロで、エンジンを始動できなくなった



←ホームセンターに在庫確認、藤崎市内に行き購入。ロープ部品を持ち帰り修理開始。↑始動部分を工具で取り外し、①リコイル部分を外し、購入した2mロープを巻き込み引手具を取り付ける ←②ロープ交換をした始動部分をエンジンに取り付け、エンジン始動OK!!

∠大豆類の畝、これから大豆の花咲く時期、この時期には雨水などが必要、梅雨が明けてから降雨は無く、そこで夕方に揚水ポンプで大豆畝の間に水を流す、地割れに浸み込み畑土を潤してゆきます。



←↑日照り続きで大きな地割れが出来た大豆畝。



猛暑の夏、野菜の救世主! 夕立も無く晴天続きの明野。梅雨の長雨でスイカやズッキーニに島オクラなどは葉が腐ったり、梅雨明けの日照りで夏野菜は不出来に、露地野菜はお天気頼みで思うようにゆきません。せめてジョウロなどで水遣りをしたり、畑は揚水ポンプを使ったりですが、雨水には勝てません。雨ヨ降し!! お願いします。

4 八月の日本蜜蜂は

日本蜜蜂が箱に入ってから約4カ月、給餌をしたり掃除をしたりして、なんとか逃げずにいます。



↑04.23箱に蜂が入った頃
↓08.09継ぎ箱2段を増設



5 八月のお味



↑06.20友人の梅林で梅を貰う。収穫時期が遅かった



↑06.27家の前の梅林で、完熟落ち梅を毎朝収穫。



↑06.22完熟梅で「さし酢梅干し」作り始める。



↑08.07「さし酢梅干し」天日干しを始める。

梅仕事は忙しい、梅を選別しヘタを取り、作るモノごとに梅の実を仕分けし、無傷の完熟梅で「さし酢梅干し」と「梅干し」に。傷がある実は「梅シロップ」と「梅ジャム」を作り、梅ジャムを使って「梅ドレッシング」も作る。さし酢梅干しの梅酢から「さし酢梅酢」を、梅干しの梅酢は赤シソで染まった「梅酢」をとる。それぞれ貴重な食材です。



←「さし酢梅干し」4ザル。「梅干し」2ザルと梅シソ1ザルを天日干しにする。



←「さし酢梅干し」を干し残った漬け汁「さし酢梅酢」を瓶詰、便利な調理酢です。



↑0天日干し さし酢梅干し



←08.10「さし酢梅干し」を計量カップ詰めにする →1カップ180g詰めに。



↑天日干し 完熟さし酢梅干し



↑天日干し 完熟梅干し



∠梅シソはカリカリに干し磨り潰し「ふりかけ」を作る。