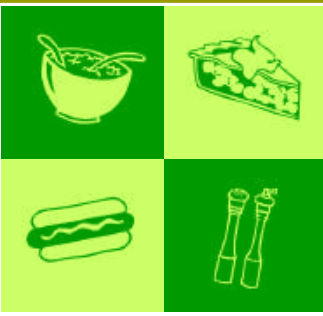


ナナミちゃんの農事通信

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
 玄関先の芝
 生で日光浴
 09.11撮影



1 冬野菜を育てる

種を蒔き発芽した大根と玉ネギに長ネギ、小松菜などの葉物野菜。種から育てた白菜やブロッコリーにキャベツの苗などを、点検し虫を潰したり、枯れた苗は植え替えたりと収穫までは忙しいカカ。

↓地ばいキュウリ苗とブロッコリー苗を畑に移植



↑09.21カカ大根の葉に付く虫を探し指先で潰す。大根畝

△島オクラの葉に
 葉巻虫、↑葉を開くと虫!! 指先で潰す。

←09.21地ばいキュウリ苗5本を、モロヘイヤを抜いた後を耕し植えて、苗が根付くまで日除けの黒ネットを張る。台風風の風除けにも。



△09.21ブロッコリー畝の点検、枯れた苗の植え替え中



↑発芽した玉ネギより成長が早い雑草をノ一本づつ抜くカカ



△上手に発芽した玉ネギと長ネギ苗畝 ニンニクと↑ワケギも無事に発芽

2 「ナナミちゃんのお宿」は？

お客様駐車場の石垣沿い、花の咲き終わった姫ヒマワリにキキョウなど茎を刈り取り、雑草を抜くなどの手入れをする。営業再開に向けて維持管理はしているのですが・・・



↑09.18お宿看板近くのキキョウなどを刈り取り ←駐車場の石垣沿いも咲いていたキキョウ、姫ヒマワリなどの茎や雑草を刈り掃除をする。

目次

1 冬野菜を育てる	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 苗植え種蒔き後は	2
4 九月のお味	2

ハイライト

9月22日「秋分しゅうぶん」秋分とは春分と同じく、太陽が真東から出て、真西に沈み、昼と夜の長さがほぼ同じになる日のこと。ただし、春分に比べ、日中の気温は10℃くらい高い。この日を境として、秋が深まっていく。09.10左眼に目ヤニが出て、獣医の目薬さす



秋の彼岸は江戸時代から餅菓子のおハギを食べる習慣があり、おハギはまた「萩の餅」とも呼ばれ、この名称は、小豆の粒が萩の花の咲き乱れる様に似ていることに由来する。「秋分の日」は祝日法にも「祖先をうやまい、なくなった人々をしのぶ。」としている。「盆トンボ、精霊トンボ」とも西日本で呼ばれる赤トンボの「ウスバキトンボ」旧盆8月に多く見かけ、東日本では赤トンボの代表はアキアカネで、秋の到来を告げるトンボです。蜻蛉(トンボ)虫偏に青令(せいらい)お盆にご先祖様を乗せて来るとか。

3 苗植え種蒔き後は

九月も終わり近くに、台風12号の影響も少なく一安心。雨の少ない月で水遣りには一苦労しましたが、力かの努力で初冬には収穫出来る見込みです。これからは来年1月上旬まで、夏野菜のナスやトマトなど収穫の終わった畝は耕し、土を少し休ませてから、ホウレン草や小松菜など冬野菜の種を蒔きます。



↑09.09キュウリを片付けて耕し、肥料を施しホウレン草の畝作り。

↑棒で畝に印を付けてホウレン草の種を蒔く
↓09.13ホウレン草の発芽、畝にネットを張った。

↑種蒔き後に稲ワラを敷き、赤カブとカブも少し種を蒔いた。↓09.13赤カブやカブの発芽、冬の漬物に活躍。



↓09.13母屋庭畑、ホウレン草畝の隣にマルチを張り、ノラボウの種を蒔く。
↓09.01ナナミちゃんのお宿前の畑、ブロッコリー苗2種を移植し、小松菜などの種も蒔いた。



↑09.13ホウレン草畝の左隣玉レタスとサニーレタス育つ

↓09.22台風12号接近に備え、ホウレン草畝にも風除けネットを張る



↑09.21ノラボウの発芽。ノラボウは伸びた茎先を欠いて収穫、脇芽が伸びて再び収穫が出来る。茹でれば柔らかく甘味感じる野菜です。



09.23@カリフラワーのミケランジェロ苗と⑥マルケ苗も育ち、サニーレタスや小松菜なども順調に育つ。→ナスはそろそろ終わりに

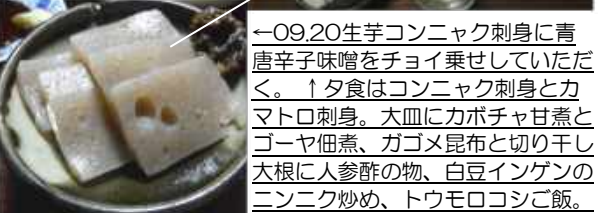
4 九月のお味



①08.01畑のコンニャク芋が育ち収穫が楽しみ。
09.20②コンニャク芋を茹で ③小分けした茹で芋と煮汁をミキサーに入れて ④ミキシングし粘液状にして

コンニャク芋の収穫を考え、冷凍庫を開けるため、ストックしてあるコンニャク生芋でコンニャク作り。わが家のコンニャク刺身は市販のコンニャクより少し硬め、歯応えも味の内ですから。コンニャクは?お好きですか。

↑⑤ミキシングした粘液をボールに入れて良く練り、しばらく寝かせてから ⑥凝固液を注ぎ、手早く全体を良く混ぜ合わせ、一晩寝かせ ⑦翌朝に七輪で湯を沸かしアク抜きをして、湯が冷えれば出来上がり。



←09.20生芋コンニャク刺身に青唐辛子味噌をちょい乗せしていただく。↑夕食はコンニャク刺身とカマトロ刺身。大皿にカボチャ甘煮とゴーヤ佃煮、ガゴメ昆布と切り干し大根に人參酢の物、白豆インゲンのニンニク炒め、トウモロコシご飯。