

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

・キキ太が
 来てから外
 遊びが少な
 いハナ
 10.26撮影



1豆の収穫時期に

10月も後半になると、乾燥保存をする豆類の収穫が忙しくなります。大納言小豆にパンダ豆、少しだけですが落花生。霜降る11月になれば曙大豆と丹波黒豆に白豆インゲンなどと続き、外縁側は豆サヤの干場になります。

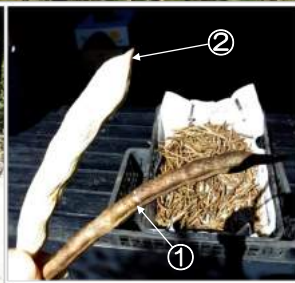


ノ完熟して枯れた大納言小豆の豆サヤ。←完熟サヤだけをもぎ取って収穫、畝に埋もれるカカ。

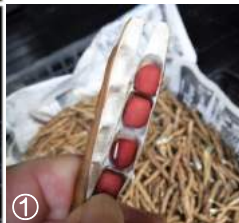
目次	
1 豆の収穫時期に	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 種蒔き野菜その後	2
4 原木ナメコ育つ!!	2
5 十月のお味	

ハイライト

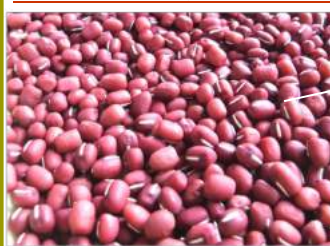
降霜・次侯10月28～11月1日「霎時施こさめときどきふる」「霎」は「しぐれ」とも読まれ、少しの間降る雨のこと。「施」は「ほどこす」とも読まれる。全体では、小雨がしとしとと降る頃という意味。小雨と時雨は厳密には 10.04看板前、岩の上で毛づくろいのキキ太



←10.16収穫した大納言小豆にパンダ豆を、外縁側で天日干しにする。①大粒で俵型の大納言小豆 ②白黒模様のパンダ模様のパンダ豆は、手作り和菓子や水煮にしてサラダの付け合わせなどに。



ノカカが一粒一粒、手作業で選別した大粒俵型の大納言小豆、餡子に汁粉など色々に、薪ストーブの上でコトコト冬の夜長に煮ます。



ノ10.22フレームから下がっている、沢山のパンダ豆。

2「ナナミちゃんのお宿」は?

ノ10.14前回、刈り取った岩垂草が乾いたので、丸めて焼却。



ノ石垣の土がこぼれ落ちないように、リュウノヒゲを植え、手入れを怠ったら大增殖!! 根こそぎ抜いて4日間、まだまだ続きます。

お宿は草取りや植木の剪定など、休業中でも見苦しくないよう少しづつ、作業を続けています。



のである。前者は少し降る雨、小降りの雨、細かい雨などをさすのに対し、後者は晩秋から初冬にかけて降ったりやんだりするにわか雨のことをいう。こうしたぐづついた天気模様はこの頃の特徴で、一雨ごとに気温が下がってゆく。これはまた野山の生き物に冬支度の始まりを告げる合図ともなった。山桜の葉は散り、家の周りでは木々の緑も色づき始め、庭の紫式部も紫色の実を連ね、千日紅は紅色が目を惹き、菊花もそこかしこで咲き始めた晩秋、今朝は5℃でした。

3 種蒔き野菜その後

9月上旬に種蒔きをした葉物野菜が、20日ほど過ぎた10月下旬には、大きいモノを選んで収穫。お野菜会員へ宅配をしています。赤カブだけは育ちが悪く、収穫はまだですが1畝に7種の野菜を育て、このような畝を日をづらして幾畝も作っています。カ力は畑の八百屋さん、これからは寒さも厳しく野菜の育ちも遅くなってゆきます。



←09.11色々な野菜の種を少しづつ蒔いた畝。大きいモノを選んで収穫を始める。
↑10.22畝の奥から①カブ ②タアツアイ ③チンゲン菜 ④サラダ水菜 ⑤大葉春菊 ⑥小松菜一畝に数種の葉物野菜を少量育てる、多品種少量栽培。日をかえて幾畝も種を蒔きます。



←10.22青首大根も育ち ↑白い部分

3 原木ナメコ 育つ!!

10月はキノコの恵み、原木ナメコも2本だけ発芽し、玄関内で育てたらアツ!!という間に大きくなった。わが家では使い勝手の良いナメコ佃煮にします。



10.23ナメコが発芽し
←10.26玄関内で育て
①大きいナメコを収穫して ②ナメコ佃煮に↓

→原木ナメコで作った佃煮は保存食、熱いうちに瓶詰にする。そのナメコ佃煮を使って一品、長芋トコロの上にナメコ佃煮と煮汁を少し入れ、青柚子の皮をすりおろす。大ぶり肉厚の原木ナメコは歯応えあり、トコロのノド越しと青柚子の香りで旨味も増す。



4 十月のお味



↑10.12庭畑のゴーヤも終わり、小さなバケツ山盛りのゴーヤで佃煮作り、↓縦半分に切って種などを取り除き切って、茹で水気をシッカリ絞る①へ



①ゴーヤとジャコをいれ味付け、水気が無くなるまで煮て、最後に炒りゴマを入れ混ぜ合わせ「ゴーヤの佃煮」出来上がり。↓密閉容器など入れ食卓へ、旨味の後にゴーヤの苦味がほんのりとしします。



←10.22カ力の背丈をとうに越えたピーマンと万願寺唐辛子。→沢山採れたピーマンを、縦半分に切り種を取り除き、フライパンにジャコと調味料も入れて煮る



晩秋も過ぎゆく今、夏野菜の名残をとどめる佃煮2種を作りました。形が悪かったり小さかったり、そんな野菜を使い切り、感謝も込めていただく佃煮作り。ジャコなどのカモ借りていますが、ご飯の上にチョコットのせて食べる今時の常備菜です。佃煮はご飯の友、無くなるとチョコとの間さみしくなります・・・

→水気が無くなるまで煮詰め、最後に削り節と炒りゴマを入れ混ぜ合わせ「ピーマンの佃煮」出来上がり。嗜んだ後に?!!ピーマンの味に気づく!!カモ?

→密閉容器など入れ食卓へ、取り箸などで取りわけ器へ。食後は冷蔵保存をしています。ゴーヤの佃煮も同様に扱います。