

# 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

天日干しの  
 ピーナス隣  
 で日向ぼっ  
 このハナ。  
 10.04撮影



## 1 畑は来春の準備



←11.04前回より2週  
 間ほど過ぎて、↑チン  
 ゲン菜など葉物野菜が  
 育った。隣の細長いマ  
 ルチには10月30日、  
 スナップエンドウの種  
 豆を蒔いた。

昨年同様に11月5日に初  
 霜。中旬からは霜の降りる日  
 も多くなりブロッコリーや葉  
 物野菜などは、霜除けネット  
 にビニールシートを重ね防  
 寒対策。このシートも厳寒期  
 には更に重ねて春を待ちま  
 す。大根の取り入れもし、漬  
 物用の天日干しもしなければ、  
 正月までは忙しく動き回  
 る日々です。

↑11.04グ  
 リーピースの  
 種豆蒔く。



←10.30お野菜会  
 員への内容は、ホ  
 ウレン草・長ネギ・  
 小松菜・大根・人  
 参・大葉春菊・チン  
 ゲン菜・タアツア  
 イ・カブ・原木椎  
 茸・曙大豆枝豆・新  
 生姜・青唐辛子味  
 噌・ゴーヤの佃煮  
 などでした。



↑ペット  
 ボトルに  
 R2年採  
 種したグ  
 リーピ  
 ース種豆  
 を保存。



↑自家採取の空豆  
 種を ←11.04マ  
 ルチ5穴に風通し  
 も考え、1つ置き  
 に3列種蒔く。



↑自家採取グ  
 リーピース種  
 豆も蒔く  
 →空豆畝には  
 ネットを張り、  
 ブロッコ  
 リー畝には  
 シートを重ね  
 防寒対策。



## 2 「ナナミちゃんのお宿」

→10.12薪ストーブの掃除  
 も終わった ↓囲炉裏には3  
 月以来の雪ダルマの徳利が。



寒くなり近所では、だいが  
 前から薪ストーブを焚いてい  
 る様子、ナナミちゃんのお宿  
 は太陽さえ出ているればOM  
 ソーラーで暖かです。冬に向  
 かって食事処の囲炉裏や、薪  
 ストーブもお客様のお出迎え  
 準備が出来ました。日本でも  
 新型コロナワクチン接種が!!  
 来年オリンピック前に実現?  
 などのニュースもあるが。

### 目次

- 1 畑は来春の準備 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 裏の林畑も収穫作業 2
- 4 原木平茸も育つ!! 2
- 5 十一月のお味

### ハイライト

立冬・初候11月7～  
 11日「山茶始開つばき は  
 じめて ひらく」ここでは  
 「山茶」はツバキではなく、  
 サザンカをさすとされる。  
 ツバキもサザンカもツバキ科  
 の常緑樹で、中国ではそれ  
 らの総称として「山茶」の  
 字を用いられ、11.02天日干  
 しの豆サヤのご満悦? 日向  
 ぼっこのキキ太。



かけもよく似ていること  
 から、日本でも長らく両  
 者は混同されてきた。サ  
 ザンカの野生種は鮮やか  
 な桃色の花を咲かせる。  
 漢字では「山茶」と書か  
 れ、「山茶花」とすれば  
 その花をさす。古くは薬  
 用にもされたようだが、  
 現在では鑑賞用か木材、  
 もしくは木炭にするかの  
 どれかになる。明野では  
 隣家のサザンカが咲き、  
 わが家の生垣でも同じツ  
 バキ科の藪北茶が咲いて  
 います。ツバキは、福寿  
 草が咲く2月中頃に咲き  
 始め、その頃には梅も咲  
 き踏の臺も開く春間近の  
 季節。まだまだ先に。

### 3 裏の林畑も収穫作業

↓大粒で甘い  
オオマサリ

母屋の陰になる傾斜地の林畑、木を切り倒し半日陰でも育つ野菜を作っています。ピーナツは日向が良いのですが、猫がネズミ捕りの出来る家の周りに作っています。場所が無く今年は林畑に、少しですがネズミに食べられてしまいました。猫にはシッカリ頼んでいるのですか？



←10.26林畑のピーナツを少量ですが収穫、→左がオオマサリで右は作り続けている自家種豆のピーナツ



↑11.01トロロにするゲンコツ芋を試し掘り。→出来は良く他は12月に掘る。試食したら粘り強くオイシイです!!



↑11.01林畑で里芋4株を試し掘り。長雨で茎は大きく育ったが↑親芋に付いている小芋は少ない。↑4株で採れた小芋。ただ親芋の皮を厚く剥き食べてみると!! ネットリして意外とおいしかった。



### 4 原木平茸も育つ!!



←いぶし銀の光沢! 平茸を収穫して、ザルに並べて天日干し。旨味アップの干し平茸作り、保存食材にしたり、煮物や汁物に炊き込みご飯にしたりと楽しんでいます。

↑10.30原木平茸の発芽  
↓11.05平茸ご飯を作る。



11月には、平茸も発芽して育ち収穫した。平茸は少しだけ作り続けていましたが、今年発芽した原木は2年前に菌駒を打込みました。使い勝手の良い食材で、色々な料理に重宝します。



→平茸をトトの握りコブシと比べて。

### 4 十一月のお味

三宅島から沢山の生姜が届き、わが家でも生姜が良く出来た。カカは生姜を下処理、小分けしパック詰めにしたり、いつでも使えるように冷凍保存をしています。また薄切りにして天日干しして乾燥生姜を、パウダーでも作るのでしょうか?



↑11.08林畑の生姜を掘る。ティアラみたい!! 立派な1株 今年長雨が生姜にプラスになったのか?



→下処理した生姜一欠けを、半分にカットしラップで包み、何個か入れ30g1袋を複数作り、フリーザーバックに詰め冷凍保存。  
①千切り生姜と挽肉を甘辛く煮付け、茶飯を炊いて混ぜ合わせれば、オカズいらずの生姜ご飯に、



→生姜を千切りにして50g1袋にし複数作り、フリーザーバックに詰め冷凍保存しておく。



①生姜を薄切りにして、さし酢梅酢などで甘酢漬に。  
←サッパリした口当たりの常備菜。

