

# 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

穴倉で風寝  
 中のハナ。  
 101.14撮影



## 1 畑では大根収穫



↑11.21大根葉の向こうに紅葉進む山並み



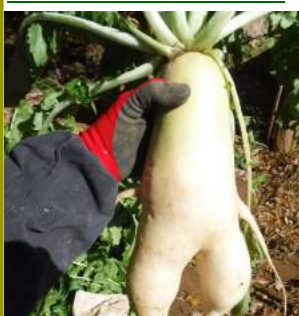
↑11.20大根の収穫始まる。



↑カカトト二人で大根を抜き運ぶ。  
 ←青首大根は大小色々、細いモノは  
 沢庵漬、太いモノは煮物や切干しに



↓ヤダア〜太り気味、野菜に  
 は面白い形状のモノもある。



↑11.22残った大根は紅芯大  
 根、青首大根が少しです。



←大根の仕分け中 ↑細いモノは  
 水洗い後に天日干し、沢庵漬に。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



∟色々な菊が咲く道路沿い、紅色  
 の千日紅も咲く初冬です。

11月後半は暖かな晴れの日が続いていましたが、今月末ごろから氷点下の朝になりそうです。お宿前の畑ではトマトフレームが解体され、道路から外縁側の干し柿も見えるようになりました。

### 目次

- 1 畑では大根収穫 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は？ 1
- 3 芋類の収穫時 2
- 4 日本蜜蜂の冬支度 2
- 5 十一月のお味

### ハイライト

小雪・次候11月27日～12月1日「朔風拂葉きたかぜ このはを はらう」  
 「朔」は北の方角を表し、北風が木々の葉を払いのける頃という意味になる。ここで言う北風とは「木枯らし」のことで、関東では「か



11.22ハナ散歩中、リードにつなぐ、ヨシヨシされるキキ太。

らっ風」「空風」「乾風」とも呼ばれる。雨や雪などを伴わないで強く吹く乾いた北風で、日本海を渡る時に持ち込んだ水分を山地で落としてくるため、山を越えた太平洋側では乾燥した風が吹くことになる。とくに有名なのが群馬県中部から東南部一帯の「赤城おろし」、茨城県南部の「筑波おろし」、静岡県西部の「遠州おろし」と呼ばれている。明野でもあるのかな？ 木枯らしに代わる名が、「ハヶ岳おろし」などと？ 吹いてくる方角は合っているのですが。皆さんの所にもありますか季節風の呼び名。

### 3 芋類の収穫時

霜降る頃になると芋類の収穫に忙しい。茎に水分の多い里芋、来年の芽が付いているコンニャク芋、サツマイモなども寒さにあうと腐りやすく、暖かな日に掘り上げ土を落とし、天日干しで乾かして段ボール箱などに入れ、室内で来春まで保存をします。



←10.31コンニャク芋を掘り始める



↑11.02コンニャク芋の茎が枯れると収穫していたが、この日で全て掘り終わる。→11.15に芋の種? 気子芋を、畑の隅に高畝を作り全て植えた。盲く冬越しが出来ればよいのですが。



↘細長い芋が気子、植えて来年に1年芋に育ち3年で食べる



発芽したサツマイモを買ったので、丸ごと畑に植えた。期待に反して芋が出来ず、来年からは作らない。



←11.10少しだけ植えたサツマイモのツルを切り、マルチをはがして掘った!! あまりにも少ない芋で残念な結果でした。



↓11.19残っていた里芋とゲンコツ芋を収穫し、土を落として室内で保存をする準備。



↑掘った里芋の親芋、付いていた小芋は数個だけ、来年は工夫が必要。



ノ車庫に合板2枚を貼って風除け、↓蜂箱を2個を置いた。



### 4 日本蜜蜂の冬支度

わが家は冬になると、木枯らしなど北風が吹き抜けます。陽当りの良い場所では野菜を育て、玄関先では人の出入りがあり? 仕方なく車庫の脇を板張りにして、蜂箱を夕方薄暗くなって移動したが、翌日飛び出した蜜蜂が元の場所でもウロウロ、6mほどの移動だったのですが、慣れるのに数日かかっていました。生き物と暮らすのも、田舎暮らしの楽しみ方でしょうか。

←氷点下の日が続くようになれば保温材を巻くなど、防寒対策をしなければなりません。→今、近所で咲く花はサザンカぐらい、生垣の茶花も終わり、蜂の冬越しに備えて糖液を給餌しています。



### 4 十一月のお味



←大根料理の王道「柔らか煮大根」  
→大根・里芋・人参・ゴボウ・長ネギ・チンゲン菜・コンニャクで「豚汁」うどんを入れて、冬はオシシイです



↑皮を剥いた大根を切り、柚子皮にガゴメ昆布で「浅漬け」サクサクと歯切れが食欲を増す。



↑剥いた皮を刻み、柚子皮にガゴメ昆布で「浅漬け」コリコリした食感も旨味になります。



↑大根葉を茹でメン汁で味付け、ジャコとオカカをのせて「茹で大根葉」タップリ野菜。

↑干した大根に又かと塩を混ぜ、隙間無く詰め鷹の爪も、↑干した葉を敷き詰めて重石を乗せれば、正月には食べられます。

大根には色々な料理法があるそうですが、わが家にとっても冬のご馳走。ゲンコツ芋のトロロに大根下ろしを入れ、切り干し大根を作れば保存食材!! 煮物酢の物やえ物など、味付けや食感も自由自在、特にピリ辛味のヤンニョム和えは体が燃えて!!