

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



03.20裏の
 緋寒桜咲き
 いいよ春

1 春の畑仕事は目白押し



←豆ツル誘引用の
 柵作り、杭打
 ちを始める。穴
 あけ器で土を掘
 り、杭を打ち込
 んでゆく。

畑では夏
 野菜の準備
 と植え付け

←↑03.16グリーンピース
 のトンネルを解体、ネット
 とマルチも取り外すカカ。

がスタート。家の方ではポット苗
 作り、12日にはレタス類とブ
 ロッコリーにキャベツなど
 色々な野菜種を蒔きまし
 た。忙しく楽しい季節に。



↑スナップエンドウ畝もトン
 ネル解体、ネットとマルチも
 取り外し、隣の↑冬野菜も抜
 いてマルチも片付けた。



↑奥がグリーンピース畝に立てた柵用杭、
 手前がスナップエンドウ畝の柵用杭。



↑コンニャク種芋の二年芋
 と一年芋。↑畝に二年芋を
 45度に傾け、等間隔で置
 き位置決めをする。



→種芋が多く、二列に
 植え付け、→→植え付
 けが終わると土寄せを
 して終わった。



↑03.17コンニャク
 畝に肥料を施
 し、クワで鋤き込
 んでゆくカカ。



2 「ナナミちゃんのお宿」は？

3月23日レ
 ンギョウも満開
 となり春本番、
 わが家の色々な
 桜も咲き始め
 た。季節は忘れ
 ることなく訪
 れ、あのお客様
 はと思い巡らす
 日々です。



横から



前から

目次

1 春の畑仕事は目白押し	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 キノコ増産計画の3	2
4 三月のお味	2

ハイライト

春分・次候「櫻始開さ
 からはじめてひらく」桜
 の花が咲き始める頃とい
 う意味。桜はバラ科の落
 葉性の樹木で、主として
 北半球
 の温帯
 と暖帯
 に分布
 する。
 日本で
 も古く
 から愛
 され、



03.25庭のミツバツツ
 シほころび始め。

奈良時代には単に花と言
 えば梅をさしたが、平安
 時代には桜をさすようにな
 った。花より団子、
 餡の入った餅を、塩漬け
 の桜の葉で包んだものを
 桜餅という。江戸は向島
 の長命寺境内で、皮に小
 麦粉を使った桜餅が売り
 出された。一方遅れるこ
 と100年ほど、大阪は
 道明寺で皮にモチ米を
 使った桜餅が売り出され
 た。今は長命寺派は関東
 圏に多く、全国的には道
 明寺派が多いようです。
 トトはどちらも食べたい
 派 明野でもソメイヨシ
 ノが咲き始めましたが、
 桜と言えば三宅島のオオ
 シマザクラ。桜餅の塩漬
 けの葉を口にすると、白
 い大輪の花を思い浮かべ
 懐かしく思うトト。

3 キノコ増産計画の3

キノコ増産計画、キクラゲも作りたいと思ったが、秋山種菌では販売をしていない。ホームセンターの菌駒は、椎茸などが二年分も発芽しなかったので懲りました。一年に一回の打ち込み作業では冒険など出来ない、椎茸と平茸は乾燥保存が出来るので、収穫量に波が有っても心配無いので、二年後が楽しみです。



←↑03.22平茸駒菌1000個を打ち込む、クルミにトトが穴あけてノカカが駒菌を打ち込む、午後から山桜に駒菌を打ち込み、①打ち込み終わった原木を、両脇に抱え仮伏せ置場に運び、②積んだ原木に散水、シートを被せ保温。22日は終了



↑03.23ナメコ駒菌500個を山桜に打ち込む ←仮伏せ置場に積んだナメコ原木に散水をして、



↑03.24原木が余っているので椎茸駒菌500個を追加、細いが樹皮の厚いクヌギに打込んだ。

↑ナメコ原木にシートを被せ寒冷紗で覆った。←数年前に山桜に打込んだナメコ原木からナメコが出る、一回ナメコ汁に!!

Handwritten calculation showing mushroom production results:

山桜(倍)	4	8	16	32	64	128	256	512	1024
クルミ	8	16	32	64	128	256	512	1024	2048
ナメコ	16	32	64	128	256	512	1024	2048	4096
合計	28	56	112	224	448	896	1792	3584	7168

Additional calculations:
 500個 9本 → 1500個 36本
 1500個 36本 + 500個 9本 = 2000個

→今年山桜やクルミを切ったので、原木に余裕が出来て駒菌4000個を打ち込んだ。来年は林のコナラを切って、椎茸駒菌1000個ほどを打ち込む予定です。

4 三月のお味



①春になりネギ坊主が顔を出したが、冬越しの長ネギはオイシイ。②噛めばトロ〜甘い味しみ出す焼いた長ネギと、西京焼き風フリ照焼きを一皿に。③サニーレタスにブロッコリーとアボカド、紅芯大根のをせた野菜サラダ。



④いただき物の県内産ゴマ、豆腐、濃厚で上品な味。

わが家の食卓は、毎度あるモノでオカズに、季節に左右はされませんが、畑に一年中あるのが長ネギです。旬は晩秋から春までですが、夏は薬味でソウメン冷や麦、家庭菜園にもお勧めします。今年の原木椎茸は、力カの面倒見と県産菌糸の良さから、順調に収穫が出来ています。秋にも収穫時期がめぐて来るので、楽しみです。



⑤常備菜力カの白菜キムチ ←⑥ご飯のオカズや酒の肴にピッタリ、噛めばジュワ〜と煮汁がしみ出す。→⑦原木椎茸を囲炉裏でコトコト甘辛く煮込んだ椎茸佃煮、瓶詰にして冷蔵保存しておけば、作り置きオカズで食卓に一品にざわいが。

