



# 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



05.17  
 虫取り撫子  
 と岩垂草が  
 咲く宿の庭

## 1 雑草取りは大仕事



←05.15  
 畑の一番奥  
 は昔菜と雑  
 草のイヌノ  
 フグリにマ  
 メ科のツル  
 草などが地  
 面を覆って  
 いた。→柿  
 の木の周囲  
 は草刈機で



天気予報で長雨予報!!  
 何とか草取りをしなくて  
 はと、畑隣地の耕作放棄  
 地を草刈り機で草を刈  
 り。次は畑の奥の草取り  
 へ、クルミの木を切り倒  
 したので日当たり良く、  
 雑草の中にはミョウガに  
 フキや山ウドが育ち、草



↑今年1月に切り倒した

刈り機は使え  
 ないので、カ  
 カト二人で  
 鎌などを使  
 い手作業に、  
 終われば腰  
 など痛く雑  
 草との闘い  
 は、これか  
 らも続く。



菓子クル  
 ミの切り株、脇芽は欠いた。  
 ↳①雑草取りの前に繁茂した  
 昔菜を抜き取ってからスタート、  
 ミョウガに山ウドとフキ  
 などを残しながらの草取りは  
 面倒ですが、これも大事な食  
 材なので。→山ウドの周りの  
 草取る力カ、これで終わる。  
 ←今回の草取りは終わった  
 が、これは続きの始まり。



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



お客様をお出迎え出来な  
 くなって久しい「ナナミ  
 ちゃんのお宿」駐車スペース  
 の岩垂草も小さな花が咲  
 き始めました。「庭をキレイ  
 にする!!」とカカー一人で  
 雑草を抜いたり、植木鉢の  
 配置を替えたり、枯れた草  
 木の整理をして一段落。皆



05.22カ  
 カがお宿庭  
 の草取り  
 ↑岩垂草の  
 中から雑草  
 を探し、引  
 き抜いてゆ  
 く。 岩垂草



様のワクチン接  
 種が進み、安全  
 で安心な日々が  
 戻ることを期待  
 して、これから  
 も草取りを続け  
 てゆきます。

目次

1 雑草取りは大仕事	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 長ネギの植替え	2
4 五月のお味	2
5 林畑の地図	3
6 庭畑の地図	3
7 畑の地図	4

### ハイライト

立夏・末侯 5月16～  
 20日「竹笋出ちくかん  
 しょうず」「笋」は「筍」  
 の別字体で、「竹笋」も  
 同じ意で、タケノコが生  
 えてくる頃という意味に  
 なる。



05.15大輪の二輪草

古くから「たかな」  
 「たこうな」などと呼ば  
 れ、食用にされてきた。  
 地表に出てきたときは小  
 さいが、それからの成長  
 は非常に早い。しかし、  
 成長しすぎては食用に適  
 さなくなる。そうなる前  
 に収穫して、美味しさと  
 歯応えを堪能するには取  
 れたてを食する必要があ  
 る。切ってから1時間以  
 内が目安で、それ以上た  
 つと味が落ちるだけでな  
 く、硬くなる。

昔「タケノコ医者」と  
 言えば藪医者にも達して  
 いない、経験が浅く技術  
 の劣る医者のだとえだっ  
 たとか。新型コロナウイルス  
 で数多くの医者が登  
 場するように筍医者は？



### 3 長ネギの植替え

長ネギは一年を通して植えておける。ネギ坊主の出にくい長ネギは、植え替えて分ケツで増やし。ネギ坊主の出来る長ネギは種を採り、晩秋に種を蒔き苗を育て移植する。ネギ坊主の出来るネギも分ケツでも増えるのだが、苗を育てる方が手早い。食材としても貴重な野菜。



↑05.03「立夏」間近、ネギ坊主越しの山並み



←長ネギ畝を耕し ↑植え替え用の長ネギを掘る力カ



←05.13ネギ坊主の出た葉は、切り取り病気の防止。ノ種用に採ったネギ坊主。



↑05.03ネギ坊主の出にくい長ネギ、毎年植替え増やす



↑肥料を施した溝に1本づつ置き土を少し戻してゆく。



←05.13種蒔きして育てた長ネギ、全て掘り移植する↑栗の木の近くを耕し、移植用の畝を掘り肥料を施す力カ。



↑長ネギ苗を浅い畝に伏るように2畝植えた。苗が有った場所は、耕して丹波黒豆を蒔く予定。



↑ネギ坊主の出にくい長ネギも2畝植替え終る、残ったモノは、いずれ植替え場所を探す。



↑05.03長ネギ植替え用の溝を2畝掘り、この日は1畝だけ植替えて終わる。



①



②



③



④



⑤



⑥

### 4 五月のお味



①



②

①玄閼土間で七輪に火を熾し、冷凍してあったコンニャク芋を茹で ②ミキサーに茹でた芋と茹で汁を入れミキシング ③ペースト状の芋を混ぜ合わせたり、凝固剤を混ぜ合わせたりした後に ④バットに入れ平らに均し安定させ、一晚置いてバットから固まったコンニャクを切り分け、①熱湯に入れてアク抜きして出来上がり。⑤切って刺身コンニャクに、わが家では醤油代わりに青唐辛子味噌か露味噌を、チョイつけして食べます。 ←⑥七輪の火が空いたので、水で戻して置いたササゲ豆を茹で、力カが好きな赤飯を炊く。

五月上旬は冬野菜から夏野菜への切り替え時期で、野菜の品数が極端に少なくなる時期です。お野菜定期会員への品数を増やすために、コンニャク好きのお客様の発送に合わせて手作りをしました。その様な訳で、わが家の食卓にも登場!! ①夕食に刺身コンニャクと赤飯が、古漬け沢庵の味漬、天プラには山ウドの葉と市販の海老を。②翌朝にも赤飯登場しました。