

# 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

06.03梅花  
ウツギ咲き  
小父さんを  
思い出す。



## 目次

1 今年こそは育て安納芋	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 お野菜宅配便	2
4 六月のお味	2

## ハイライト

芒種・次侯 6月11～15日「腐草為蛭くされたるくさ ほたるとなる」腐った草が蒸れ、ホタルに生まれ変わる頃という意味。ホタル幼虫は土の中でサナギとなり、そこから出てきて成虫と化し、光を発する。



06.05家近くの道端に咲くホタルブクロ

昔の人はそれを見て、腐った草が蒸れてホタルに化すと考えたのである。明野の河川でも「環境観察のグループ」の報告では、源氏ボタルは6月から7月にかけてと、平家ボタルは7月中旬から下旬に確認されているようですが、ホタルブクロの咲き始める6月中旬から7月上旬ごろに、カカトも田植えの終わった田圃の中を流れる川まで行き見ました。ホタルの語源に「火垂る」というものが、思い出されるのは野坂昭如「火垂るの墓」のアニメ、涙無くしては見えない戦争の悲惨さを・・・終戦直後に育ったトトは。

## 1 今年こそは育て安納芋

毎年失敗続きのサツマイモ、苗作りのコツを友達に教えてもらい安納芋苗を育てる。苗芋の大部分は食べてしまったが、これで成功すれば!! 1芋で2度旨い?



ノ芋の発芽部分埋め。



←05.09発芽した安納芋を切り取り ↑培養土に埋めて袋に包み加温し苗作り。



↑05.23順調に育つ芋の苗、今年は豊作か? ↓06.05芋から発根している茎株を、20cmほど葉を取り除く。



←06.05いつもの畑の三角地、柿の近くに高畝でサツマイモ畝を作り、マルチで覆う。→植木鉢の安納芋苗を株分けする。茎一本ごとに根を残し、慎重に株分けをする。



←サツマイモの高畝に20cm間隔で20cmの切り込みを入れ、舟形の窪みを作り培養土を入れ、芋苗を舟形に置き、さらに培養土を被せてマルチの切り口を元に戻しノ水遣りをして日除けした。



↓06.11芋苗が立ち上がり根付いた様子で一安心です。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



お宿看板の杭が腐って倒れ!? 「倒産」などと洒落にはならない。杭を2本打ち直し、看板の文字も塗り直し、既存の釘穴を使って取り付けたら?曲がってる!! 何とか修正し完成したが、営業再開はいつ頃?

ノ杭が腐りお宿看板が倒れた!! ↓洋漆塗料で再塗装をする。



### 3 お野菜宅配便

年間を通じて毎月、数人の定期会員へ野菜や加工品などをお届けしている。野菜などの種類や量などを考え、種蒔きや苗植えの時期などを計画し実行、毎回收穫する量も考えながら日々働いている力。これって頭の体操で老化防止と体力維持に役立って!



→カカには「暇で退屈」など無縁。トトは長く家を離れる旅行などは出来ず、ちょっと残念でしたが? 嫌でも畑仕事で体を動かし退屈もせず、収穫した野菜を調理してもらい!! たいした持病も無く大病もせず、ここまでこれたのも「カカのお陰、野菜の力」今日も一杯飲むのは〜♪お陰です



↑06.01八王子の定期会員へ野菜収穫、一畝に少量多種が。手前から①ホウレン草 ②オカヒジキ ③モロヘイヤ ④ホウレン草をキレイにして計量袋詰め中



↑06.10都内の野菜定期会員へ宅配便、ジャガイモのキタアカリ、玉ネギと赤玉ネギ、ズッキーニ、キャベツ、長ネギ、オカヒジキ、モロヘイヤ、空豆、サニーレタス、キュウリ、ホウレン草、大葉春菊、スナップエンドウ、キュウリと春大根の浅漬、空豆の甘煮などでした。



↑トトは赤玉ネギの茎を10cm程残り切り/乾かす

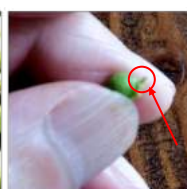
### 4 六月のお味



↑05.28庭で山椒の実を採るカカ



↑実(今実物大)の細く小さな枝を↑取り除く作業が一手間に



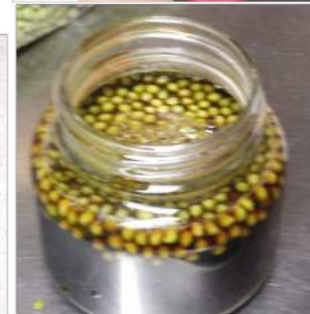
↑残った数ミリの枝も取り除く。→キレイにした実を茹でる。その後に水でさらす。



↑水にさらした後、水気を切って保存袋で冷凍保存する。↑鍋に酒、実山椒を入れ中火で一煮立ち、弱火で香りが立ったら醤油を加えて一煮立ちして出来上がり。←「山椒醤油」冷蔵庫で3カ月間。冷奴や刺身にチョイ付け、香りと味が増す!! チリメンジャコやキュウリのPちゃん漬にも使います。



↑05.28実山椒の収穫を終えると、太いフキを採って→「キャラブキ」作り。七輪でコトコト煮込んで皮まで柔らか!!



山菜が終わる頃には、カカが手間かけて作り出す、平凡ですが田舎暮らしの四季の味。どこへ出歩くこともなく、畑や庭に林などから頂く季節の恵み、今回も初夏の香りと旨味に包まれた食卓になりました。

↑キャラブキは春の香りと味

↑チリメンジャコはご飯に合う

↑キュウリのPちゃん漬