

# 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

06.10庭  
 のトラノオ  
 ゆれる、今  
 年の開花は  
 少ない。



## 1 裏の林畑で仕事



↑06.14林畑で雨が降る前に、インゲン畝を作り、杭を打ち

↑ツル誘引ネットを張り、インゲン豆も蒔き終って雨が降ってきた

梅雨前半は雨が多かったが、後半になると雨の予報が曇りに変わり、野菜の水遣りは欠かせません。林の中の今年打込んだ椎茸と平茸にナメコの原木も、伏せ置きのみままで、早く立てなければと思えど体は働かずトホホ・・・



↑06.27初取りのモロッコインゲン



Ⓐ

Ⓑ



↑蓋を戻した堆肥置場、手前はモロッコインゲンで奥がゲンコツ芋、林の中に椎茸などが

↑06.20裏の林畑、Ⓐ里芋とゲンコツ芋にモロッコインゲン、他にインゲンなど畝の草取りも終わりⒷ里芋に追肥を施す、他の草取りが終わった畝にも追肥。Ⓒ→生ゴミや野菜ゴミとヌカなどを、混ぜ合わせて作った堆肥。細かくしながらカゴに入れるカカ。Ⓓ、里芋の畝に堆肥を施し夏の乾燥から守る。収穫後に耕やすと堆肥が混ざり土を柔らかくする。Ⓔ、作業の終わった林畑の一部を、居間から写す。まだまだ草取り仕事は続く。



Ⓒ



Ⓓ

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑庭は岩垂草の小さな花でカーペットのようになっています。車の出入りが途絶えて、マツバボタンも広がっており、①②西洋菊エキナセアなど咲いています。



庭は花の種がこぼれ、車で踏まれることも無く咲いています。キキョウが倒れないようヒモを張り、青紫の花が満開になります。



①

↑↑エキナセア



②

### 目次

1 裏の林畑で仕事	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 続くよ畑仕事は	2
4 六月のお味	2

### ハイライト

6月21日「夏至げし」この日を過ぎると本格的な夏が始まるという意味。一年で最も昼の時間が長く、夜が短い頃のことである。夏至と冬至では、夜の長さが約5時間も違う。このため秋の夜長に



06.11畑の小道の二ワトコの実が赤む。

て、短く開けやすい夏の夜は「短夜みじかよ」と呼ばれる。夏至から暑さが日に日に増してゆく。夏至のお祭りは日本では少ないそうですが、中でも境内の沖合にある夫婦岩で有名な二見興玉神社。夏至前夜の時期に夫婦岩の中央から朝日が昇るのだが、それに合わせて白装束に身を包んだ善男善女が海に入って禊をする。二見興玉神社には「道開きの神」猿田彦大神が祭られて、この神使は蛙で「カエル」に「無事帰る」の験担ぎで献納された無数の蛙像が並んでいるそうですが、カカト旅で二度訪れたが蛙像？ 記憶が無くて・・・



### 3 続くよ畑仕事は



←↑06.23追加で安納芋苗を育て4本植えた、豊作を期待!!



↑06.10畝のはずれで満開のバクチー。スイカ畝にワラを敷く。



今は畑仕事の忙しい時期、雨が降れば野菜は育ち雑草も伸びる。イタチごっこのような作業の繰り返し。その様な中、カカは雨が降らねば水を遣りを、降ればキャベツが割れるとシートでおおったりと忙しく生き生き畑仕事。



↑06.04庭畑で初取りキュウリ、漬物に?  
①06.02スッキーニの花 →06.17スッキーニとキュウリにピーマンが取れたした。



↓06.18庭畑のブドウ棚下、カボチャのツルが伸び、ロメインレタスとサニーレタスも育っている↓



←今年もお馴染み様からブルーベリージャムの注文が。



←06.20敷き藁をしたスイカ畝ツルも伸びて →何個かスイカが生り始めた。←隣のミニトマトも熟し始めた



↑ロメインレタスとサニーレタス、ブルーベリーのジャム用と生食用、スッキーニとナス

### 4 六月のお味



↑06.09友達の梅林で梅を採り

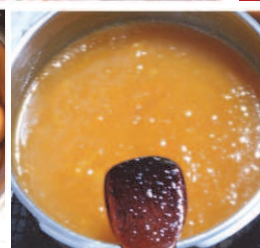


↑06.10梅のヘタ取りと選別

↑06.02庭の青い小梅の収穫。←翌日ヘタを取りカリカリ漬用と梅シロップ用に選別する。06.03チリメンジソを収穫しアク出しして小梅漬に入れ



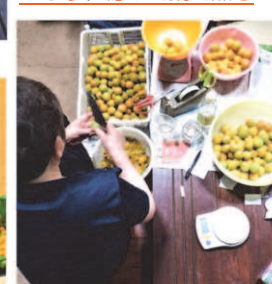
↑カリカリ小梅漬にチリメンジソを入れ重石をする。



↑06.10熟し梅を下茹でし、水切りをして果肉をしぼり、濾して鍋で煮る

↑トロトロ時間をかけて煮詰めて梅ジャム作り。

↑梅ジャムの瓶詰も終わり、ラベルを貼れば完成。



毎年恒例のカカの梅仕事、大変だなぁと思いつつ、甘酸っぱい梅ジャムに舌鼓を打ち、土用の頃に干し上がる「さし酢梅干し」と赤く染まった梅干しを、口にする酸っぱい夏の味。甘酸っぱさが真夏の暑さを吹き飛ばす梅シロップ。カカ様の梅干し、手仕事の味に感謝感謝をしつつパクッ!!

↑→06.12友達の白加賀梅、完熟無傷の梅を「さし酢梅干し」と「梅干し」に、傷梅は包丁で切り取り「梅シロップ」にした。忙しいカカ様の年中行事、次回に続く。

