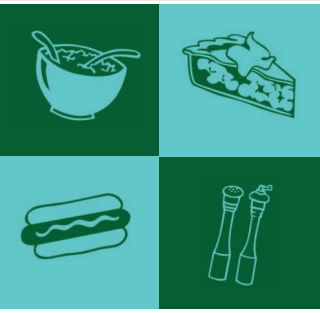


# ナナミちゃんの農事通信

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

07.02生垣  
 のクチナシ  
 花が咲く



## 1 朝一番の仕事は？

庭畑の朝取り野菜は梅雨の長雨で濡れ、室内で乾かしている。カカは朝一番に、ズッキーニの雄花を取り雌花に受粉をしている。遅いと蜜蜂に花粉を取られてしまう、カカと蜜蜂は働き者。



↓07.06お野菜会員に朝取り野菜を入れ宅配便に

↑07.06の野菜は、玉ネギと赤玉ネギ、ナスと葉付き人参、キュウリ、ズッキーニ、ピーマン、キャベツ、モロッコインゲン、トマト、モロヘイヤ、オカヒジキ、ジャガイモの十勝こがね、長ネギ、プラム、キュウリのPちゃん漬、梅ジャム、梅味噌などをお届けした。



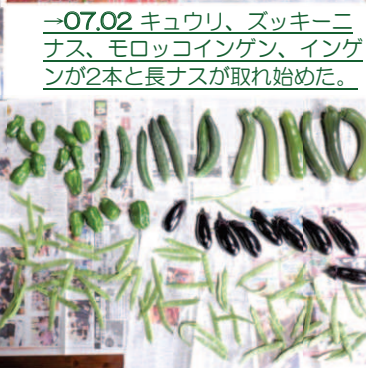
←06.28サニーレタス、キュウリ、ナスと取れ始めた庭のスモモが。



↑07.05 庭畑の朝取り野菜を乾かす。モロッコインゲン、ナスに長ナス、キュウリ、ミニトマトと中玉トマトが取れ始めた。←07.03 ズッキーニ、ナスとキュウリ、取れ始めたピーマン、モロッコインゲン。



↑06.30 黄色ズッキーニが取れ始め、モロッコインゲン、ナスにキュウリなど、まだまだ庭畑で収穫できる野菜は少ない。



→07.02 キュウリ、ズッキーニナス、モロッコインゲン、インゲンが2本と長ナスが取れ始めた。



→07.01 モロッコインゲン、ピーマンは数も増え、ナスにキュウリとズッキーニ。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は？



↑06.30伸び放題の庭木の剪定、一日がかりで終わったが、枝など後始末が一苦労

相変わらずナナミちゃんのお宿は休業中、世の中がコロナ禍であっても季節は巡り、庭木も雑草も伸び放題。真夏の暑さが来る前に、選定作業や草取りに取りかかりかかった。



↑お宿の石垣に咲く草花、フランネルソウとマツバボタンにエキナセアなどが。



↑西側の生垣も剪定終わる。上の左端に屋号の「崋」七が三つでナナミ。

### 目次

1 朝一番の仕事は？	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は？	1
3 色々な豆を蒔く	2
4 七月のお味	2

### ハイライト

小暑・次候7月12～16日「蓮始開はす はじめてはなさく」蓮の花が咲き始める頃という意味。蓮はインド原産のハス科の多年生水草で、花の中心がハチの巣に似ていることから、古くは「はちす」と呼ばれた。現在も芙蓉、池見草、水の花など様々な異名を持つ。花が鑑賞に供されたほか、その葉は包や器としても使われ、茎からは糸も採れた。レンコン(蓮根)と呼ばれるのは地下茎で、食用として利用されている。蓮の花は蓮華(れんげ)とも呼ばれ、仏教では清らかさの象徴とされ、紋様として多用される。



06.11 緑の中で際立つ姫ヒマワリの黄色

蓮の花などの記憶は無いが、お寺さんの思い出は多い。坊さんの子が友達にいたり、お釈迦様の生誕を祝う「花祭り」には、甘茶をお釈迦様に注がずに飲んだことを、甘いモノに飢えていた終戦直後の少年時代・・・

### 3 色々な豆を蒔く

土に湿り気があり発芽しやすい梅雨時は、種豆の蒔き時。カカは天気予報をチェックしジャガイモ掘りを決め、種豆蒔きの作業をする。野菜の病気や害虫を見回り、晴れ間を選び収穫をして、お野菜会員へ宅配野菜の箱詰めをしたりと、カカは忙しいが生きがいのある田舎暮らしを。

→青空と甲斐駒ヶ岳の上空、西へ向かった飛行機雲浮かぶ。↓06.21 ジャガイモのキタアカリを掘るカカ。



∟梅雨の晴れ間にジャガイモ掘り、芋の土を落とし大中小に選別、昨年よりもキタアカリの出来は良い。↓06.21 ジャガイモ掘りが終わり丹波黒豆を蒔く



↑06.22左から味噌豆用の曙大豆、餡作り用の大納言小豆の種豆蒔き畝の位置に、水系を張ってゆく。



↑種豆を蒔く畝に土の里など肥料を施し、この後にクワで鋤き込み、黒豆同様に種豆を蒔く。



←肥料を施した畝に握りコブシで土に凹みを付け、種豆を2粒つつ蒔き土を被せてゆく。正月の煮豆用に。



←↑毎年、一番良い豆サヤの良い豆を採取して種豆にする。左から煮豆と味噌豆などに使う丹波黒豆、次は曙大豆で味噌豆と煮豆用、餡作り用の大納言小豆、白黒模様のパンダ黒豆、右端が収穫時期が秋になる白インゲンの種豆。

→06.21トト一人作業で畑の奥に白インゲン豆とパンダ豆のツル誘引柵を作る。06.23カカ一人で種豆2種を蒔き終えた。



白インゲン豆の柵



パンダ豆の柵

### 4 七月のお味



①



②

↑①06.23庭畑でブルーベリー収穫が始まり ∟②06.29ブルーベリージャム作り始まる。③砂糖を入れコトコト煮詰めてゆく。∟④ジャム瓶と蓋を煮沸消毒をして乾かして置き。↓⑤仕上がったジャムが熱い内に瓶詰をして、蓋をして瓶詰めを再度煮沸消毒、ラベルも貼る。



③



⑤



④

梅ジャムと梅味噌に梅シロップ作りなど、忙しい梅仕事の合間をぬってカカは季節の味作り、小雨の中ブルーベリーを収穫してジャム作りをしたり、今年も送られてきたパッションフルーツでソース作り。忙しい中にも楽しく美味しく充実した田舎暮らしのカカ。



07.05パン朝食のサラダは、茹でたオカヒジキとスナップエンドウ、チーズ入りハンペンにカットしたスモモ



←06.29三宅島からパッションフルーツ25個が届いた。↓中身をくり抜き、果汁と種を砂糖で煮込み、濾してソースと種に分けて瓶詰。↓種は美容成分と抗酸化作用が期待できるとか、パリパリと噛んで食べる。∟⑦牛乳ゼリーにソースをかけて種をトッピングで夏が来た!!



⑦

