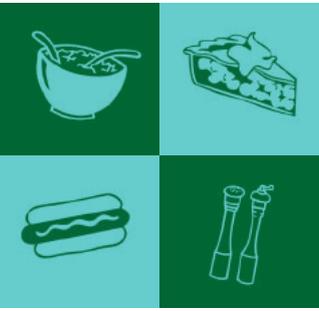


ナナミちゃんの農事通信

山梨県北杜市市明野町で「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

08.09ギボウシ ユリ科
 東アジア原産
 庭で増えて
 困っています



1 畑の野菜は?

台風の影響もあり雨多く蒸し暑い。防災無線放送で「いもち病が発生!! 防除処置を」と市役所が注意喚起、天候不順で晴れの日が少ない。カ力は早朝の野菜収穫から一日がスタート。雨に濡れた庭畑の野菜を、室内に広げた新聞紙の上に並べ乾かす、トトは朝寝坊で写真を撮ることからスタート。



↑08.05朝取り野菜も入れ野菜会員1名様へ、ジャガイモのキタアカリ、玉ネギ、人参、キュウリ、インゲンとモロッコインゲン、ゴーヤにピーマン、ズッキーニ、ミヨウガ、長ナスにナス、万願寺唐辛子、島オクラ、長ネギ、ミニトマトと中玉トマトにモロヘイヤ、青ジソでした。



↑08.05庭畑の朝取り野菜、右からミニトマトと中玉トマトが多く、ゴーヤ、ナスに長ナス、インゲンとモロッコインゲン、白ナスとズッキーニが1本づつ、キュウリと万願寺唐辛子が混ざり合う。



↑野菜宅配用の段ボール箱の寸法を変える、スーパーの空き箱利用で、会員の負担軽減をする



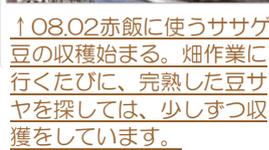
↑07.28岐阜の白ナス収穫! 皮をむきフライパンソテーシッカリ食感と甘味も?



→07.31庭のワラビを毎朝少し収穫、たまったら茹でてオカカをかけて食卓へ。8月末頃まで収穫可。↓08.01ツル枯れしたスイカ収穫、毎回食卓に登場するが、甘味は?少ない。



↑直径15cm長さ6.5cmもある夕顔、農家の小母さんが干瓢作れと置いて行ったが・・・



↑08.02赤飯に使うササゲ豆の収穫始まる。畑作業に行くたびに、完熟した豆サヤを探しては、少しずつ収穫をしています。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



①丈が伸びすぎた駐車スペースの岩垂草、刈払い機で刈込む前に雑草を、根こそぎ抜く。②種が飛んで増えてしまったタカサゴリ、一番始末が悪いススキは根こそぎ抜かないと脇芽が残ってしまう。④根から抜くノコ刃の様な道具で根ごと引き抜く。



ナナミちゃんのお宿駐車スペースは、岩垂草をグリーンカーペットにしているが、一年に一度は雑草を抜き刈込まないと、繁殖力の強い岩垂草は庭の花を駆逐してしまいます。

→刈り込み終わった駐車スペース、刈り取った岩垂草は乾燥してから、焼却処分します。



目次

1 畑の野菜は	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 畑仕事の他にも	2
4 八月のお味	2

ハイライト

立秋・初候8月7~11日「涼風至りようふういたる」涼しい風が吹き始める頃という意味。この蒸し暑い中で実感は無いが、人びとが秋の到来を実感するのは、涼しい風にあたった時に違



いな 08.09ブラキカム キク科 オーストラリア原産
 の人は、秋になって初めて感じる涼しさを「新涼」「初涼」などと呼び、身をもってその到来に接することに喜びを感じたのである。この頃に開花する遅咲のナデシコは「秋の七草」とされ、ナデシコは中国から渡来した外来種と在来種の2種があり、前者が「唐撫子」と野ばれるのに対して、後者は「大和撫子」と呼ばれる。「大和撫子」といえば「女子サッカーの「なでしこジャパン」がうかぶが、今回の東京オリンピックでは、かつての栄光も涼風にあたたかのように冷め、女子バスケの銀メダルに目移りがしてしまった。

3 畑仕事の他にも

梅雨が明けたのに、台風の影響なのか雨天多く、時々晴れ?! 雑草は大繁殖で、カカト晴れ間を狙って雑草取りや草刈りと忙しい。まだまだ8月初旬、トトがヘビに出会ったのは草取りで一回だけ、冷や汗をかいたり蒸し暑さで汗を流したりの田舎暮らしです。



07.22の17:30カカが玄関先でマムシ発見!! ヘビ殺しスプレー噴射するも逃げられる



07.23 翌日、家の周囲を刈払い機で草刈りジュウタン作戦、ヘビが逃げ込むゴミを刈り隣地境の草や小枝も刈った →カカも庭の草木を刈り取り片付けたが、マムシの死骸は発見できずに終わった。



カカは畑に消石灰・苦土石灰・石灰窒素を散布



安納芋も順調に育ち丹波栗も今年は数多く実がついてる。

07.29ジャガイモ後を耕す前に雑草取り、雑草はスベリヒコ多数、多肉植物のような草。



カカは石灰3種の散布が終わり、長ネギ畝で株元の古葉を取り除き、追肥と土寄せをする。07.29トトもジャガイモ後を耕し終わり、8月末には大根の種を蒔きます。



4 八月のお味



↑①06.12さし酢梅干し、梅干し、梅シロップ作りが同時進行
②07.25さし酢梅干しを干しザルに広げる
③台風が来る前に庭で天日干し
④07.25小梅と白加賀梅を干しザルに並べる
⑤さし酢梅干しの小梅と白加賀梅
⑥小梅と白加賀梅の梅干し。

季節の手仕事は梅仕事。さし酢梅干しは塩辛くなく口当たりが良く、白加賀梅干しは皮が柔らかいので、簡単お吸い物にも。どちらの梅酢も酢飯や酢の物など調味料に使い、他に色々な料理にも。

↑⑦07.25梅干しとさし酢梅干し
⑧07.27二日二晩天日干しした小梅と白加賀梅さし酢梅干しを計量パック詰め
⑨小梅と白加賀梅の梅干しパック詰めと、さし酢梅酢の瓶詰
⑩07.283白加賀梅干しと梅酢の瓶詰が完成。