

# 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

08.11雨に  
 も負けず、庭  
 のそこかしこ  
 で咲く実生の  
 百日草



## 1 雨でもカカは毎日忙しく

↓雨で収穫泥んこの人参



いつから続いているのか長雨は？分からなくなるほど、気付けば夏も終わり。野菜にとって長雨は病害虫の元凶、毎日畑仕事に出かけるカカの敵。「週に一度は雨が降れば」水遣りの手間も省けて、などと言っていた梅雨明けの頃を思い出します。その様な雨の日の間をぬって天気予報と相談しながら、カカはお野菜会員への野菜収穫と発送をしています。



↑08.15雨の中、カカが畑から収穫してきたモノは①島オクラ ②熟したササゲ豆③熟したトウモロコシと泥んこ人参、雨でも野菜は育ち収穫を遅らせれば腐ってしまう。日々の収穫と管理が必要、お野菜会員への収穫も大事です。



↑ササゲ豆と人参を干す

↑08.15庭畑の朝取り野菜、上の左からピーマン・キュウリにゴーヤ2本、右に万願寺唐辛子・インゲンと少しのモロッコインゲン、下に島オクラとヘナナスに長ナスと白ナス1個にキュウリ5本でした。



### 目次

1 雨でもカカは忙しく	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 八月は天候不順で大変	2
4 八月のお味	2

### ハイライト

立秋・末候8月18～22日「蒙霧升降もうむしょうごう」「蒙霧」とは、もうもうと立ち込める霧のこと。「升降」は昇降と同じ意。深い霧がまとわりつくように立ちこめる頃という意味。霧は地面付近に生じた雲で、空中に浮かんだ無数の微小な水滴からなり、見通せる距離や発生する季節によっては靄と区別される。秋のもの、または視界が1キロメートル未満のものが霧である。わが家は標高600mほど、下に見えていた中央高速道や須玉の街も霧に閉ざされ、雲海に鳳凰三山や甲斐駒ヶ岳が浮かぶさまは幻想的で見事です。このコロナ禍という霧にスッポリと閉じ込められ、浮世離れをした田舎暮らしのカカトト。下界を見れば、今後の方針や見通しが立たない国や都に「五里霧中」の状態を見る・・・



08.09道路ぎわで咲く千日紅、ヒユ科 原産国 熱帯アフリカ

## 2 「ナナミちゃんのお宿」

「ナナミちゃんのお宿」は朝にシャッターを開け、夕方には閉じるだけの日々。庭を見ては花の終わったキキョウや姫ヒマワリを、刈り取らねばと思うばかりで先に進まず、ミニギャラリーの模様替えも中途半端で停滞気味ダメなトト・・・



↑手前の黄色い花が姫ヒマワリ(キクイモモドキ)奥の紫色がキキョウです。



### 3 八月は天候不順で大変



←↑08.10母屋裏の林畑、里芋畝の草取りと追肥土寄せをするカカ、トモ隣の畝でモロッコインゲン畝の草を取る。←里芋畝は草取り土寄せも終わり敷き藁を施した。

↑林畑の栗は毛虫も少なく良い



↑08.19宅配発送を終え、午後到庭畑からゴーヤ・ピーマン・キュウリ・長ナスとナスにダビデの星・インゲンとモロッコインゲンを収穫。



↑08.18乾いた野菜を床に広げ、←玄關土間にはモロヘイヤと洗った人参を広げ乾かしています。



←太さの異なるオクラのダビデの星を収穫し、試食を試してみる。

→08.19都内のお野菜会員へ野菜発送、ジャガイモ・ゴーヤ・玉ネギ・人参・トウモロコシ・長ネギ・ナスに長ナス・万願寺唐辛子・島オクラ・インゲンとモロッコインゲン・キュウリ・トマト・ミョウガにモロヘイヤを。



梅雨明け以降の天候不順、お野菜会員への野菜収穫や発送に頭を痛めるカカ。長雨でナスやトマトが病気になりたり、ハダニなども発生したり、日照不足で生育に影響したり、雨で畑を耕せず種蒔きが出来ず、大根や秋冬野菜の作付けに遅れが出ています。

### 4 八月のお味



←08.11畑の隣り耕作放棄地、雑草や蔓草が畑に押し寄せ、今年3回目の草刈りをした。草だけは成長早く、直ぐに4回目の草刈りをする。



異常気象の長雨も明けた？ やっと晴れの日が！雨続きの曇り空に慣れた体には、入道雲が湧き立つような青空にぐったり。食欲がわかないような時の「梅酢ミョウガご飯」は、梅の酸味が口当たり良く箸がすすみます。

→⑧梅酢ミョウガご飯 梅酢を入れご飯を炊き色付け、炊きあがったらさし酢梅酢を混ぜ酢飯にして、千切り梅酢ミョウガを散らします。



⑦ミョウガも同様に処理をする。↑⑦密封した梅酢漬けミョウガ2種、千切りミョウガは梅酢ご飯や散らし寿司、刻まないミョウガは料理の飾りなどに。



↑①ビニール袋に千切りミョウガ、刻まないミョウガをそれぞれ袋に入れ②③下処理用の梅酢を注ぎ密封をし一晩置いて、翌日に梅酢を捨てる

④梅酢を捨て、更に袋を圧して水気を切り、砂糖を入れ梅酢を注ぎ本漬をする ⑤袋を密封し軽く揉んで梅酢などを行き渡らせる。⑥刻まないミョウガも同様に処理をする。

⑦ミョウガも同様に処理をする。↑⑦密封した梅酢漬けミョウガ2種、千切りミョウガは梅酢ご飯や散らし寿司、刻まないミョウガは料理の飾りなどに。

⑧07.25朝食にミョウガご飯、野菜サラダには切ったミニトマト・万願寺唐辛子・キュウリと、茹でたモロッコインゲン、目玉焼きにチーズ入りハンパン。左上の漬物はキュウリの和からし漬とナスの浅漬、曙大豆の味噌汁にはミョウガとワカメ、納豆、黄な粉と蜂蜜を入れたヨーグルトでした。ごちそうさま。