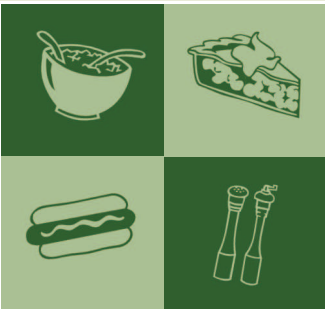


# ナナミちゃんの農事通信

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

08.29畑の  
 山ウドの花咲  
 く、ヤツデの  
 様な花の塊。

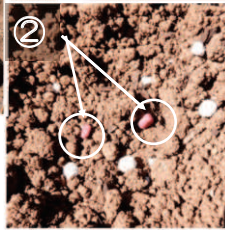


## 1 秋冬野菜の種を蒔く

天候不順の晴れ間を狙って畑を耕し種蒔く畝を作り、秋冬野菜の種を蒔いています。夏が天候不順だったから、霜の降りる時期が遅れる?はすもないので例年通りに。農業日記代わりに暦の余白に、種蒔き時や苗植え時期などをメモっているカカ「雨が降ったから玉ネギの種を蒔かなくちゃ」などと言い畑に出ています。



08.31耕して畝作りをしてあった力所へ大根種蒔き、①青首大根の種を蒔く ②ほぼ実物大の赤茶色の大根種、白い粒は化成肥料。



1袋の種で3畝半を蒔き、蒔き終りに種袋を挿す。→続けて種類の違う青首大根の種を蒔く、病害虫や出来不出来を軽減するための、リスク分散?



青首大根の種蒔きも終わり!最後に紅芯大根の種蒔くカカ。



08.31青首大根の種蒔くカカ、→かたわらの栗のイガも割れ始めて、落ちるのもソロソロ。09.09栗が落ち始め、畑へ行くたびに少しずつ拾い集め、二人で皮を剥き栗ご飯を焚いています。



## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑油彩板絵 前田寛治かな  
 →Maurice Milliere作  
 エッジング「ポリシネルを持つ女性」

モチベーションを保つためにも、ミニギャラリーの模様替えや絵の架け替えなどをしてはいますが、ヤル気は出ず出るのはタメ息だけで。



09.12黄色の姫ヒマワリに青紫色のキキョウも咲き終わり、刈り取らなければいけないのですが、休業状態で庭の管理も休業中。何とかヤル気を出さなければと。

### 目次

1 秋冬野菜の種を蒔く	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 不作だった夏野菜	2
4 九月のお味	2

### ハイライト

白露・初候9月7~11日「草露白そうろうしろ」草に降りた露が白く光る頃という意味。露は「月の雫」とも呼ばれる。朝方に生ずることから、月を氷の塊と見立て、そこから滴り落ちる水滴と考えられたの



08.12ナナミちゃんのお宿庭のシュウメイギクが咲き始める。

かもしれない。朝夕の涼しさが際立つこの頃、早朝から昼過ぎまでの半日だけ紫色の花を咲かせる草花に露草がある。色や形からアノバナ、ポウシバナとも呼ばれる。本来の名称は「ツククサ(月草・着草)」で、染料として色がつきやすいことに由来するという。ツククサは厄介者で抜いても枯れず、土に置けば復活してしまう生命力で根絶は難しく、かと言って大繁殖するわけでもなく、このしぶとさが生き延びるコツかも!! などと考えてしまいます。東京の緊急事態宣言は延長され・・・しぶといナア

### 3 不作だった夏野菜



↑08.24ナナミちゃんのお宿前のスイカ畝、枯れたツルやカラス除けネットにパイプを片付け。

↑マルチも巻き取り、スイカの敷き藁を広げて、この後に管理機で耕し土に戻します。



↑08.30スイカ畝に石灰類を三種散布して耕した。

ミョウガは立ち枯れし、キュウリにカボチャやスイカは早くにツル枯れて、ゴーヤだけが頑張っていた今年の夏、長雨と日照不足でナスやトウモロコシも病気が出た。わが家では葉物はモロヘイヤだけでキュウリとナスの不作は痛手でした。秋ナスが上手く育てば良いのですが？長雨で大豆類と小豆に里芋は丈ばかり伸び、収穫はどうなることやら、畑仕事は御天気任せとカカ任せで。



↑08.30ズッキーニ後を耕す、通路の土は硬く、小さな管理機では大変



↑08.12伯爵カボチャは11個、何とか今年は収穫出来た、昨年はダメ



↑08.29カボチャを収穫し、枯れたツルを片付ける。



↑08.30カボチャとレタス類の畝後を耕し終えた頃に管理機から異音が!! ベルトか? 駆動部分か? ホームセンターでギャオイルを購入したので、後日に点検してオイル交換の予定。



↑伯爵カボチャは肉質が硬くホクホク、熟成するまで保存をしておき、熟成後に種を取り除き皮を剥き、小さく切り計量して袋に詰めて冷凍保存、煮物やスープに使います。



↑09.11小父さんの白インゲンが取れ出して、食卓をチョットと元気にしてくれる。

わが家の食卓は畑の野菜で出来る。ですが今年は長雨で多湿と日照不足で野菜は育たず、キュウリにナスやトウモロコシに病気が出たのでカカは大変、それでも有るモノ野菜で日々工夫をして、豊かな食卓にしてくれるカカに感謝をしています。



①



②

### 4 九月のお味



①



②

①「クリクリ坊主」でトトが鬼皮を剥き ↑2カカが包丁で渋皮を剥く。  
←③三合炊くのに栗が大小50個ほど必要で。9月に入って毎晩のように剥いて栗ご飯、お土産にお返しやお野菜会員へ。アハハ美味しければ、それで良い。



③

↑①たっぷりトウモロコシのご飯炊けました!! 黄金色のトウモロコシはゴールドラッシュ。②炊けた茶飯とトウモロコシを混ぜ合わせるとアア〜甘い匂いが食欲さそう。  
→08.22朝食に一皿にたっぷりの盛ったトウモロコシご飯、茹でたインゲンとミニトマトにハム。お湯を注ぐだけの簡単梅干し味噌汁には、減塩梅干しに曙大豆味噌と乾燥ワカメに刻みミョウガと顆粒ダシ少々。



↑カカのゴロゴロ栗ご飯、→09.03夕食に栗ご飯、サバの味醂干し、収穫した色々野菜の揚げびたし、芽ヒジキの五目煮、漬物2品、ミニトマトでした。

