



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

11.11お宿
玄関前、盆栽
の楓も色づく



1 玉ネギ苗植えの準備

今年はドングリが大豊作? 畑に雨のように落ちてきました。わが家の畑は農業用水路に沿って細長く、春には山桜の実が落ち秋にはコナラのドングリが落ちま
すが、今年は異常な数で畑を耕す前には、熊手で集めバケツに入れて捨てるほど、山じや獸が喜ぶかな?



←11.01玉ネギ苗植え畠作り
↓大量のドングリが落ちた

↓二畝目の玉
ネギ苗植え畠
作り、熊手で
ドングリを集
めてバケツへ



↓11.03二
畝目の玉ネギ
苗植えの畠を
作りマルチも
張った。



↑用水路沿いの木々は大木
になり、畑に覆いかぶさる
→11.03玉ネギ植えの左側ト
ンネルで育てた白菜初取り。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



←↑ハケ岳デイズ2014.06.01発
刊に「ナナミちゃんのお宿」が掲載
される。あの頃のカカトトは…

11月9日ハケ岳デイズの二度目の取材、移住特集の雑誌を作るらしい? 移住をして日々畑をしているカカトトにも、山口工務店から協力依頼がきて、里芋や生姜などを掘り前日には野菜を収穫し、料理の仕込みもした
りと、久しぶりに忙しく

楽しい時間も頂いた。これって宿再開のきっかけになるか!?



←①カメラマンと
ライターさんが、
わが家の野菜を見
ながら撮影イメー
ージなどを打ち合
わせ。
→原木の椎茸と平
茸も用意した。



ハイライト

立冬・次候11月12~16日「地始凍ち はじめてこおる」大地が凍り始める頃という意味。霜柱ができる始める時期もあり、空気中の水蒸気からできる霜とは違って、地中の水分が地表に染み出し、凍結してできる細い氷の柱の集まりのことをいう。毎日寒さが募る時期になると、どうしても温かいものが食べたくなる。2001年、鍋つゆ製造業のヤマキが11月7日を「鍋の日」と定めたその日を選んだ理由は、立冬の日と重なることが多いのと、「いい(日)な(7)べ」で語呂合わせになるからだという。



11.09囲炉裏の↑土鍋
には明野の大根煮物。
ハケ岳デイズ取材より

月中旬からは、わが家で鍋というとコトコト煮込んだ明野の大根、柔らかな食感はトロケルようで、地元農家が「明野の大根日本一」と話す言葉に納得をするトトの胃袋です。

目次

1 玉ネギ苗植えの準備	/
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	/
3 春収穫の種豆蒔く	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 十一月のお味	2

3 春収穫の種豆蒔く



↑10.27 庭畑、一週間前に種蒔きした花菜は発芽、ノラボウは発芽しなかったので種を蒔き直す。



11.12 ↑花菜
↓ノラボウが発芽



／10.29 ノラ
ボウと花菜畠の
隣に、スナップ
エンドウの種豆
を蒔く。



↑11.12 スナップ
エンドウが発芽。



／10.30 畑に空豆
の種豆を蒔く、力カ
2列トト1列 ↓ 空豆
も自家採取の種豆



←10.30
人参畠の隣
にグリー
ピースの種
豆をマルチ
の真ん中に
1列蒔く。



↑良い豆サヤの良い
豆だけを選んだ、自
家採取のグリー
ピース種豆。



↑ ←10.30 庭畑と
同じスナップエン
ドウの種豆を、畑
のサツマイモ後を
耕して蒔いた。

毎年10月下旬から11月初旬は冬の葉物野菜や、来春に収穫をする豆類の種蒔きで忙しい。冬の葉物はホウレン草と小松菜に水菜に大葉春菊やチングレ菜、ターサイとルッコラにカブなどの組み合わせを変え1畠に少量多品種を種蒔き、更に時期を遅らせて同様の野菜畠を作り、葉物野菜の収穫が途切れないようにしています。春収穫のツル豆の絹サヤはナナミちゃんのお宿前の畑に蒔き、スナップエンドウは畠の長さが短いため庭畑と畑に蒔きました。グリーンピースと空豆は畑に蒔きましたが、豆類は連作障害が出無いよう種蒔く場所を変えています。

4 チョコッと骨董話し



①



②

↖①五角形の磁器で染付の絵柄は柳に蛙で小野道風か?

↖②細身の竹根部分で香合が作られています。

香合は素材に大きさ形や絵柄など色々、作られた時代や価格も千差万別。手軽な価格と小物は飾る場所を選ばないので集めています。香合の中に仕舞う高価な香木は、持っていないトトです・・・

5 十月のお味



↑11.06 渋柿の甲州百目と大
蜂谷を収穫、↓今年は毛虫被害
も無く2箱を収穫、昨年は1箱

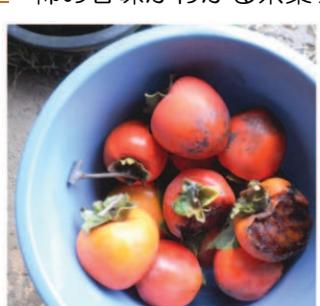


↑午後に力カが柿の皮むき、ト
ト紐に吊るして熱湯へ入れ乾かし
硫黄燻蒸、お宿縁側に吊る。

干し柿作り昨年は93個で今年は150個、昨年はマイマイガの毛虫などで不作でしたが、今年はマズマズの出来でした。冬の初めは畑仕事が忙しが、食べなくては勿体ないと季節の味を作り続けています。干し柿煎餅も5日たち乾いて縮み干しザル1個になり。熟し柿のゼリー寄せは、柿の甘味がわかる茶菓子に。



↑傷ついた柿や紐に吊るす枝
の無い柿は、輪切りにして天
日干しで干し柿煎餅にする。



←熟し柿
は捨てず
に果肉を
取り出し
ゼラチン
と混ぜ合
わせ冷蔵
庫へ。→
熟し柿ゼ
リーゼ

