



# 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

11.19お宿  
 前の畑で力  
 力、周りの  
 木々は紅葉



## 1 里芋掘って冬越し支度



←↑11.14背丈より伸びた  
 里芋の茎を切って芋の収穫

今年の夏の長雨で里芋の茎は、  
 背丈を越えるほどの高さに!! 茎に  
 栄養が取られて芋はダメかも?と  
 想像していたが、意外に出来が良  
 く力は喜ぶ。いつもなら保存を  
 するほどの収穫は無かったが、今  
 年は力の疲れを吹き飛ばし、次  
 への原動力に。わが家の定番作物  
 に里芋が  
 なるか  
 も?



←良いカモ?!  
 小芋の出来もマ  
 スマス、孫芋が  
 付くほどの出来  
 ではないが。→  
 出来が良い親芋  
 は、小芋を着け  
 たまま来年の種  
 芋にする。



↑11.14畑  
 を掘りワラを  
 敷き、小芋が  
 付いた種親芋  
 にワラを被  
 せ、土を戻し  
 カゴで空間を  
 作りシートで  
 雨仕舞した。



→芋にワ  
 ラを被せ  
 土を戻し  
 シートで  
 雨仕舞を  
 した。



・里芋はワラを被せ  
 土に埋め、厳寒期に  
 雨水が入らないよう  
 にシートで覆い、土  
 が凍らないようにし  
 て保存をした。

↑庭にも土を掘りワラを敷  
 き →根を付けたままの芋  
 をワラの上に置き土を戻す

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑11.17お宿前のスモモなど木々の  
 葉も落ち →ハケ岳下ろしが吹くお  
 宿外縁側に、干し柿に沢庵用の干し  
 大根と黒猫キキ太を抱くカ力様。



11月下旬  
 には霜も降り  
 始め、ハケ岳  
 方向からの季  
 節風が吹き始  
 めました。こ  
 の季節風を心  
 待ちにして干  
 し柿を作り、  
 沢庵大根を日  
 差しが入る外  
 縁側に吊るし  
 ています。

### 目次

|                 |   |
|-----------------|---|
| 1 里芋掘って冬越し支度    | 1 |
| 2 「ナナミちゃんのお宿」は? | 1 |
| 3 玉ネギ苗植え        | 2 |
| 4 チョコッと骨董話し     | 2 |
| 5 十一月のお味        | 2 |

### ハイライト

小雪・次候11月27～  
 12月1日「朔風拂葉 きた  
 かぜ このはを はらう」  
 「朔」は北の方角をあら  
 わす。全体では、北風が  
 木々の葉を払いのける頃  
 という意味になる。ここ  
 で言う北風は「木枯ら  
 し」のことで、関東では  
 「からっ風」「空風」「乾  
 風」とも呼ばれる。雨や  
 雪などを伴わ  
 ないで  
 強く吹  
 く乾い  
 た北風  
 で、日  
 本海を  
 渡る時  
 に持ち  
 込んだ水分を山地で落と  
 してくるために、山を越  
 えた太平洋側では乾燥を  
 した風が吹くことにな  
 る。「赤城おろし」「筑波  
 おろし」などが知られて  
 いるが、普段風の弱い甲  
 府盆地でも、11月から3  
 月に北西方向の風が吹  
 く。「ハケ岳おろし」で  
 この風を利用して干し大  
 根が作られている。輪切  
 り干しや割干しに切干し  
 大根で、この時期にな  
 ると、わが家でも切干し大  
 根作りが始まります。



11.25お宿看板脇に咲  
 く桃色ツバキ、ハケ岳  
 おろしにも負けず。

### 3 玉ネギ苗植え

玉ネギは収穫まで8カ月間もかかるが、保存も出来て色々な料理や調味料などに必要な野菜。今年は9月4日に赤玉ネギ2種と白玉ネギ2種の種を蒔き、順調に発芽をして苗が出来き、11月中旬に苗を移植した。翌年の5月下旬頃になれば収穫が出来ます。



←11.10カカー一人で玉ネギの苗植え。↑①苗の根に指先を添え ②土の中に苗を挿し込み、苗の周りに土を戻す。  
→雨後で土柔らかく③苗植え用の道具は使わなかった。  
←11.11翌日もカカー一人で二畝目の玉ネギ苗植えも終わり、風と霜除けネットを張るトンネル作り、白系と赤系の玉ネギ苗を計900本植えた。



→11.17少しだけ残っていた玉ネギ苗、苗床から大きいモノを選んで



→11.17選んで抜いて置いて置いた玉ネギ苗154本、ナナミちゃんのお宿前の畑に植えた三畝目はホウレン草と同居

玉ネギ苗床



→11.19植えた残り玉ネギ苗もついた様子、冬対策のトンネル作り、←風と霜除けのネットを張り終えた。



### 4 チョコッと骨董話し



①富山県高岡の銅器 猫の朱肉入れ ②明治時代 京焼 可愛い花タコ柄 ③彫が深い中国堆朱

猫の朱肉入れは旅先の土産、香合に見立てました。三点とも指先で摘める大きさ、小物棚に飾るのも楽しく、少額なものもお財布にうれしい。



### 5 十月のお味



↑11.17沢庵漬け用に青首大根32本を干す、↓夜は大根が凍らないよう毛布などで包む。



↑③干し大根を隙間無く並べ、塩又力を隙間に詰め ↓④大根を全て並べ塩又力を均し、干し大根の葉で隙間が出来ないように覆い、落し蓋をして重石を乗せ、ビニール袋で包む。



↑①11.25干し上がった青首大根の葉を切り、枯葉を取り除く ↑②漬物桶に塩と又力を合わせて入れ、干し大根を並べる。



今は保存食の沢庵漬作り。青首大根だけで沢庵大根作りはやめて、酢辛子沢庵や味噌漬沢庵もやめ、又力漬沢庵だけになり、それも少量だけに。沢庵は若い人には好まれないようで、食べ切れなかった沢庵は春に、自家製の味噌で味噌漬けに変身をさせています。⑤夕方に漬け込みも終わり、保存庫へカカトト二人で運び終わった。