

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

12.18西洋
ジャクナゲ
を冬囲い、
深夜から初
の積雪に!!



目次

- | | |
|-----------------|---|
| 1 急いで冬支度 | 1 |
| 2 「ナナミちゃんのお宿」は? | 1 |
| 3 丹波黒豆の収穫 | 2 |
| 4 チョコッと骨董話し | 2 |
| 5 十二月のお味 | 2 |

ハイライト

12月22日「冬至とうじ」一年で最も昼の時間が短くなる頃のこと。これを境に日が伸びていくことから、古くは冬至をもって一年の始まりとしていた。冬至は別名「一陽来復」ともいう。古代中国の陰陽説に基づくもので、夏を陽、冬を陰とする考えからすれば、冬至は陰の極まった時点であるとともに、陽の回復がはじまる頃でもある。よって、陰の気が極まって陽の気に返ると意味する「一陽来復」という言葉が作られ、それが転じて、冬が終わり春が来ること、新年が来ること、さらに悪い事が続いた後で幸運に向かうといった意味でも使われるようになった。明野では春が来るどころか、数年来の寒波で薪ストーブが大活躍の師走になりました。ご愛読いただきありがとうございます。良いお年を!!



12.17庭のそこかしこに十画ヤブコウジの赤い実が見られる冬に。

1 急いで冬支度

数年ぶりの寒波到来!! 27日-7℃、31日-8℃、極めつけは元旦が-10℃に!! 2日-7℃の予報。日中も0℃以下の冬日や雪の日もあり、交通事故や水道管凍結などが心配に、27日深夜はハケ岳下ろしが吹き荒れました。畑の土が凍る前に耕せたので、ホッと一息ついています。



↑12.10ブルーベリー2株を友達に譲った後に穴を掘り、落ち葉を入れ、収穫をして置いた青首大根を運び入れ→隙間に落ち葉を詰め、ベニヤ板を屋根代わりにしてブルーシートで雨覆い、青首大根の保存をした。



←12.15トトが大豆類の豆ガラなどを焼いて耕している間に、カカは白菜を収穫、↓大きな白菜も虫食いで、表の葉を取り除くと!! 青い外葉は無くなって、残念な大きさに・・・



↑12.15丹波黒豆と曙大豆の豆ガラを焼いて灰にして→



←耕し終わる。来春の立春頃には、ジャガイモを植えます

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



ノお宿横の道から撮影、冠雪のハケ岳。→お宿前の畑でシートを開け水遣りするカカ



今年には新型コロナに翻弄された一年でした。来年こそは! と思いましたが? 年末に新たな脅威のオミクロン株の出現でタメ息の出る思いです。この年末年始が感染拡大につながらないよう念じつつ、皆様には平穏な新年でありますようにと、祈っております。

3 丹波黒豆の収穫

大粒の丹波黒豆は正月の煮豆、黒豆と麦麴で作る寒仕込みの味噌作りに使います。今年は夏の長雨で薬剤散布の時期がずれて、虫食いの多い年になってしまいました。丹波黒豆と曙大豆は、味噌作りのために種を採り続け育てていますが、カカト歳老いてゆくのに合わせて、育てる面積も徐々に少なくしています。味噌も野菜なども、いつまで作り続けられるのか？健康な食生活と体力維持のためにも頑張てゆきます。



←12.02丹波黒豆の収穫
一日目 ↑大粒の黒豆
→左に列はトトが収穫、野菜収穫が終わりカカも黒豆収穫に参加をした。



←12.03二日目の収穫、少し残ったが、陽も傾き終わりに。

↑一日目は地藏岳山頂に陽は傾き終わる、日没後は急に寒くなる。



←12.04三日目は午後からの収穫も終了、豆カラを掃き取り、後日焼却をする。



黒豆の収穫が終わる



↑12.14お野菜会員へ宅配便、青首大根・ジャガイモ・春菊・水菜・白菜・人参・ブロッコリー・ノラボウ・ターツアイ・ルッコラ・サニーレタス・ロメインレタス・ホウレン草・長ネギ切干し大根と大根アップル漬に白菜キムチでした。お野菜会員様には、一年間お世話になり、ありがとうございました。

4 チョコッと骨董話し



「栓抜きの話」
←裸婦像は背中に栓抜きが。右のイルカは腹に瓶の蓋回しと尾が栓抜きに。
↓馬と人魚に裸婦像の栓抜き、古いワインのコルク抜きなど、古い栓抜きはデザインが面白い。



5 十二月のお味

今年は切干し大根が少し多めに作れました。そこで切干し大根を好みの硬さに戻し、煮物に和え物や酢の物にと簡単料理。冷蔵庫へ置けば長期保存も出来る優れモノです。

→水で戻した切干し大根と姫竹輪をナナドレで和える。
□濃縮めん汁と酢を好みの割合で=ナナミちゃんドレッシング=ナナドレ



↑戻した切干し大根と姫竹輪を麵汁とゴマ油で和えてナムルに。

↑戻した切干し大根と人参に油揚げの炒め煮、味付けは麵汁で。

↑戻した切干し大根と水菜をゴマ油で和えナナドレでナムル

↑戻した太い切干し大根を甘酢漬、歯応えの有るハリハリ漬に。