



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

03.20キキ太
 の背中皮膚
 病にエンザン
 コウを塗る。



1 春夏野菜の準備



→キュウ
 ウリ・ナ
 ス・栗カ
 ポチャ・
 スツ
 キーニ
 緑と黄



4月12日午後28℃
 急な温度上昇で体が着い
 ていかない、外仕事は熱
 中症の危険も。カカは原
 木椎茸の管理や、アツと
 言う間に花が咲き始める
 菜花摘みなどに忙しい。
 花を咲かせ受粉をすれ

ば、その株は種をつけ枯れるの
 で、花を摘んで脇芽を伸ばさせ、
 食用期間を少しでも延ばしていま
 す。

←04.04小雨の
 中、玄関先でポツ
 ト苗作り。種蒔き
 名札を挿してネット
 をかぶせ屋外へ



←↑04.12毎
 日水遣り、保
 温用ネットを
 かぶせキュウ
 リと黄色スツ
 キーニが発芽



↑04.12
 発芽した
 安納芋を
 埋めて苗
 作り、こ
 の苗が育
 てば畑に
 移植する



↑04.06キャベツを抜いた後は、
 安納芋を植えるので石灰類は散布し
 ない。右側は芋類は育てないので消
 石灰・苦土石灰に石灰窒素を散布。



↑04.06グリーンピース
 畝隣のスペースにも石灰
 類をまき↓耕し終わる。

↓ブロッコリーを抜い
 た後も耕し、春夏野菜
 用に3区画耕し終わる



↑トト耕し終わっ
 た後は、長ネギ移
 植用の畝も掘る。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



→04.08
 勝手口の
 椿と寒緋
 桜に向陽
 桜が満開
 ←04.12
 花に包ま
 れたナナ
 ミちゃん
 のお宿。



今が一番良い季節? 晩秋も、
 世の中の動きに関わりなく、お
 宿の周りは花盛り。宿の屋根左
 端にはハヶ岳が、春がすみ? 花
 粉? 薄っすら見えています。

目次

- 1 春夏野菜の準備 /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 春は芋植えの季節 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 四月のお味 2

ハイライト

5月4日「清明せいめい」春分から数えて15
 日目にあたる、すべての
 のものが清らかで生き生き
 とする頃をさすように
 なった。清明の由来は古
 代中国にある。唐代以
 降、新緑への憧れから、
 先祖の墓参りと称して、
 野遊びを楽しんだ。これ
 を中国では「踏青」と呼
 んだ。読んで
 字のご
 とく、
 春の青
 草を踏
 んだこ
 とに由
 来す



03.02椎茸の右下で日
 向ぼこ家猫ハナ。

る。青草とは春に萌え出
 た若草のことで、青色の
 範疇には本来の青色のほ
 か緑色も含まれた。これ
 は五行説という思想にお
 いて、春の色が青とする
 ことに由来している。こ
 の考え方は日本にも伝え
 られ、今でも緑色をさし
 て青色と言い、緑色なの
 に青菜、青信号などと言
 うのはその名残である。
 夢や希望に満ち活力みな
 ざる若き時代を意味する
 青春という言葉も五行説
 の考えに従ったものであ
 る。古代中国が今も…

3 春は芋植えの季節



今は種芋が発芽をする大事な時期、天気予報を注視し降霜の心配がなくなってジャガイモ植えを始めました。4月上旬には芽が地表に顔を出しー安心、あとは遅霜が気になります。ゴールデンウィークに遅霜があった年も有り、気は抜けませんが芋植えも無事一段落。

↑キタアカリ8kg アンデスレッド1kg + 勝こがね1kg、インカのめざめ自家保存芋を植え付け、右端から土を被せてゆくカカ。

03.24↑ジャガイモの芽を確認して、3分割ほどにカットし種芋にする。

↑ジャガイモの切り口に木灰を付け、芽を上向きして植え付けてゆく。



03.28←①水はけの良い高畝に自家採取のコンニャク芋を植える
②芋は45度に傾け発芽部分の窪みに水が溜まらないに植え付け。
←植え付け後に土を被せてゆくカカ。



↑堆肥や肥料を施した畝に里芋を植え付けてゆく、↓昨年と同じ場所で育てる。



03.31 冬越しして置いた種芋を掘り出し、→今年も林畑に植え付けをした。



←自家採取のゲンコツ芋
ノ芋の発芽部分

03.29→コンニャク芋畝の隣に、高畝を作り肥料を施し、畝の中央にゲンコツ芋を植え付けてゆくカカ。→①畝の終わりには小さな芋をまとめて植え付けた。②芋ツルを絡ませるために、トンネル支柱を組み合わせておく。



4 チョコッと骨董話し

銀の小物好き 三宅島にいた頃から、銀細工を始めコモキンで線や板を買、バナーで加工、極めることなく終わりました。



↑上から銀製ミニチュア ティーセット 輝く貝殻を貼った銀製ビルケース ↑ 4月に買ったメキシコの銀製スプーン 当時の銀細工ペンダントトップ→

5 四月のお味

「踏の臺スパゲティーが食べたい」とカカに、庭を一回りして踏の臺を収穫。汚れた部分を取り除くなどの下処理に一手間、旬の食材は美味しい!!食材豊かな庭とカカにありがとう。



↑↓03.16庭のフキ畑で踏の臺を採り↓採った踏の臺の選別をするカカ、色々な料理に使う。



ノ03.31踏の臺とベーコンを炒め「踏の臺スパゲティー」は春の味。→紅しくれ大根・紅芯大根・サニーレタスに炒り卵とハムでサラダ、夕食に。



↑踏の臺で「踏味噌」作り



↑ほろ苦さが分かる「踏の臺の天ぷら」サクッと食感