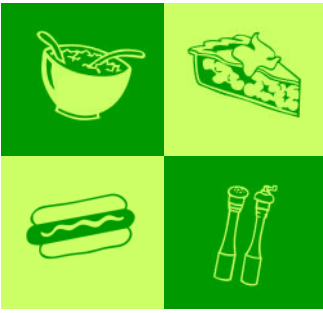


ナナミちゃんの農事通信

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

04.11黒ポリ
 袋の上で風寝
 保護色で分か
 らないキキ太



1 隣畑は今

アスパラ菜はクセの無い味で、濃い黄色の花が咲く



↑04.12アスパラ菜も花が咲き、蕾や食べごろの野菜を収穫する。



↑04.13カカはトンネル支柱を抜き野菜も抜く。ホウレン草は全て抜いた↑

4月前半は冬野菜を抜いて畑に石灰類をまいて耕し、10日間ほどしてから肥料を施し、マルチなどを張って畝作りを終わらせ、夏野菜作りの準備をします。四月末ごろには苗を買って植付け、自宅で育てた苗も植えるなど忙しい時期です。



↑04.17アスパラ菜など全部抜く



↑種を蒔き育て花が咲き、霜にも負けない実生のパクチー、掘って移植中

↑04.17野菜は抜いて耕す準備をするカカ。



04.17アスパラ菜などの畝とホウレン草などの畝は、残っていた野菜を全て抜き、石灰類をまいて耕し終わった。玉ネギの収穫は6月になってから。



↑道路沿いは花壇とお宿看板、アスパラが少し植えて、その先では鬼百合が伸び始めた



04.23肥料を施しマルチを張り、スイカ苗畝とトマト苗畝を作った。玉ネギ畝↑



←↑04.25絹サヤ畝では美しい花が咲き出した。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



04.25→ナナミちゃんのお宿へ通じる畑の小道、赤紫色のツツジが満開に。



一年を通じて春は新緑で草木も美しく、お宿の生垣や庭でヤマツツジや芝桜が咲き、水仙のスノーフレイクに山野草のアマドコロが花を咲かせています。

目次

1 隣畑は今	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 春はのどかで忙しい	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 四月のお味	2

ハイライト

4月20日「穀雨こくう」たくさんの穀物を潤す春の雨が降る頃という意味。丁度田畑の準備が整った頃で、農家にとっては恵みの雨に他ならない。年間を通して最も重要な雨であることから人々の関心も高く、その気持ちが如実に反映されたのか、この時期の降る雨は「瑞雨」と呼ばれる。



03.23毛織いの道具にジャレつくハナ。あるいは花が咲くように促す雨という意味から「催花雨」、また穀物に限らずあらゆる動植物に生氣を与えることから「万物雨」とも呼ばれる。さらには、時節に限らず草木を潤す慈雨は「甘雨」とも呼ばれる。春の暖かさか?ポ~として「清明」を5月4日と誤ってしまいました。正しくは4月5日です。明野も草木萌て百花繚乱、見た目は素晴らしいのですが、コナラの花粉最盛期!! 家も車も「うぐいす餅」状態で花粉症のピークに。

3 春はのどかで忙しい?

春の一日、4月21日の畑の様子を載せましたが、この日は林畑に大身生姜を追加で植え、カカト畑に出かけて作業、戻ってナナミちゃんのお宿前の畑でカカはトマトとスイカの苗植え用の畝を作りマルチを張った。春は忙しい季節です。



↑04.21雨降る前にジャガイモ畝に追肥を施すカカ。畑の周りは昔菜の黄色い菜花咲く



←追肥の肥料を隠すようにジャガイモの根元に土を寄せ。この後はトトがバトンタッチ、カカは別の作業へ。



←04.21ナス苗を植える畝作り肥料を施す ↑マルチを張って苗の植える穴に支柱を立てる。

→04.21空豆の花が咲き茎丈も伸び、茎が倒れないよう農業用テープで囲むようトンネル支柱に固定をした。



4 チョッコと骨董話し

骨董趣味で一度は迷い込む蕎麦猪口、古書などを読んで知ったような心持になったあの頃、コーヒーでも入れますか。



↑昔集めた蕎麦猪口の熱も冷め、高台付きの初期伊万里も今はホコリだらけに・・・



↑04.21畑の奥、玉ネギ畝の隣にサツマイモ苗植え1畝を作る。肥料を働き込み、苗が育ったら高畝に盛りマルチをして移植をする。

↑04.21白花が咲き始めたグリーンピース畝とジャガイモ畝に挟まれた空きスペース、肥料を施しササゲ豆用に1畝を作る。

5 四月のお味



↑今年は太い原木から握りコブシや ↓カカの手のひらより大きな!! 亀の甲羅のような椎茸が育った。↓この原木椎茸を使って椎茸ステーキを、



↑04.05 夕食は他に鯖の開き、長ネギと豚の耳スライス、アスパラ菜ムルに炒り卵、曙大豆ご飯。↓椎茸ステーキ 椎茸は放射状に包丁を入れ、内側にトロケルチーズと刻みネギをのせ魚焼きグリルで。噛み応えあり! 椎茸とチーズの旨味たっぷり!!



←ホウレン草は4月中頃から茎が伸び始め花が咲く、薹立ちが始まります。茎は中空で油炒めにして、食べればシャキシャキ食感が面白く、春の楽しみ食材の一つです。

・今年の春は原木椎茸の出来が良く、太い原木から大きな椎茸が育っています。肉厚の椎茸は食感シッカリで旨味たっぷりです。

・捨てるはずの薹立ちホウレン草、薹が着く前の柔らかな中空の茎がお勧めですが? 生産者だけの味に。



←薹立ちホウレン草とシラタキの炒め煮、共に食感が旨味の食材で意外と相性が良く! オイシイ歯応え。



↑薹立ちホウレン草とハムの炒め煮、ハムの旨味が茎にもからむ簡単料理。