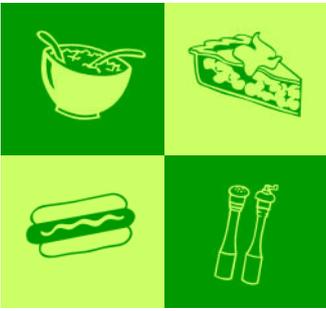


ナナミちゃんの農事通信

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

04.20キキ太
 は敷物が好
 き、ネットの
 上で毛づくろ
 い中。



1 野菜苗を植える

→04.04玄関
 先でキュウ
 リ・長ナス・栗
 カポチャ・
 スッキーニは
 緑と黄の種を
 蒔き苗作り。



遅霜の心配も無くなり、
 野菜苗植えや種蒔きで忙し
 く、収穫を想像してはワクワク
 する季節ですが、葉につく虫を潰し
 蟻退治、チョウチョを追いかける
 日々が始まります。



↑①04.23種蒔きから
 19日たったスクイー
 ニ二苗を庭畑に緑・黄
 の苗8本を植えた。



→04.2
 3畑へ
 赤飯用
 のササ
 ゲ豆1
 畝を蒔
 く。



←注文した接ぎ木千
 両ナス10本と種苗店
 で購入した接ぎ木長
 ナス5本・ミニマト
 5本・中玉トマト2本・
 枝なりキュウリ10
 本・ピーマン3本・中
 太ゴーヤ2本・接ぎ木
 中玉スイカ赤2本と
 黄2本。



←05.03母屋裏の
 林畑にカカの種蒔
 きカポチャ苗5本
 を植え、風除け行
 灯仕立てにする。
 ↓ナナミちゃん
 のお宿前の畑にスイ
 カ苗の赤2本と黄2
 本を植えて、行灯
 仕立てにした。



↑05.03ナス苗の千両ナス10
 本と長ナス5本を植えて

↑日除けと風除け用
 にネットを張る。

↑ナス苗植えの隣、ゲンコツ芋
 畝ではツルが伸び始めました。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



∠05.08庭
 の全体写
 真、中ほ
 どの白い
 矢印にミ
 ヤコフス
 レが咲き
 始めた。
 ←一面緑
 色に埋め
 尽くされ
 た庭。

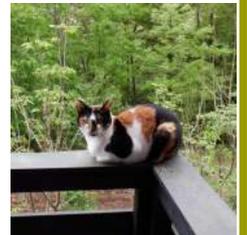
草木の枝葉も伸びたので、入
 梅明けには選定をしなければな
 りません。庭の石垣沿いにキ
 キョウが伸び始め7月中には開
 花、その頃ユリやアジサイに姫
 ヒマワリも咲きそろういます。

目次

- 1 野菜苗を植える /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 続く、野菜苗植え 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 五月のお味 2

ハイライト

立夏・初候 5月5~9
 日「蛙始鳴かえる はじめて
 なく」野原や水田でカエルが
 鳴き始める頃という
 意味。カエルはカワズとも
 呼ばれ、日本で最も目
 にする機会が多い両生類
 である。世界全体で約
 4000種類いるなか、日
 本には40種前後が生息
 し、跳躍して
 すぐ水
 に飛び
 込める
 草むら
 にいる
 もや、
 毒腺で
 守られたり、保護色を持
 つことから地上で生活し
 て、産卵期以外は水に入
 らないものもいる。カ
 エルが鳴くのは交尾の相
 手を求めて鳴くのだとい
 う。だが、なかにはアマ
 ガエルのように、気圧の
 低下に伴って鳴き出す種
 もいる。アマガエルと言
 えば猫が食べると、蛙に
 寄生しているサナダムシ
 を体内に取り込むことが
 ある。外飼している猫の
 フンに、細長いモノが無
 いかチェックが必要だと
 か! 野良を飼い猫にする
 と苦勞も多い。



04.27ハナは新緑のハ
 ルコニーがお気に入り

3 続く、野菜苗植え

カ力は今までの農事記録を見て、狭い畑で連作をさけ育てる野菜を決め、時期を逃すと生育や収穫に影響するので、天気予報も見て! 雨降る前に野菜苗を植え種蒔きもして



↑枝なり王子 キュウリ苗 10本、小さな苗はカ力が種蒔き育てたキュウリ苗。



↑05.04母屋前の庭畑、ゴーヤ苗2本を植えているカ力。
←種苗店から購入した「枝なり王子」キュウリ苗10本と自家製キュウリ苗5本を植えた。



ています。
す。

←04.12自宅で育てている安納芋苗



→畑の奥、玉ネギ畝とオクラ畝に挟まれた場所に畝作り、自宅で育てた安納芋苗14本を植えた。



4 チョコッと骨董話し



ナナミちゃんのお宿のミニギャラリーに展示、水滴や香合など小物を収めています。水滴は小さいく飾りやすく、収集品



は価格が手ごろな品ばかりで、時代のある古いモノはありませんが、自分的に面白い品に出会えるとチョコッと幸せ。

↑アンティーク冬花で手に入れた水滴、左上から銀製水差し型、下は錫製で現代の名工「松下靖夫」作、中上は韓国青磁 雲鶴文様、中下は唐津焼「万歳」の銘、右上と中は陶製 墨入れとセットの水滴、右下は陶製 色味良く東洋蘭の花文様。



↑05.04母屋前の庭畑、スナップエンドウに挟まれた狭い場所にピーマン苗3本を植えた。←05.09万願寺唐辛子苗を「くろがねや」で3本購入して植えた。

↑05.09レタスを抜いた後をスコップで耕し、カキガラ石灰と肥料を施し

5 五月のお味



↑04.22開き始めたコシアブラの若葉。



↑高枝切りで新芽を収穫



↑収穫した新芽で、ご飯と天ぷらを作ります。

・コシアブラは一芽だけに芽だけ、傘の骨のように葉が付きま。→ご飯にする若芽は、一葉ごとに分け刻み、炊き上がった茶飯に入れ、手早く混ぜ合わせて出来上がり。時間がたつと若葉の色が悪くなります。



昨年コシアブラの若芽を収穫しすぎ、さらに花が咲き実のついた木は枯れたりしたので、今年は若芽を二回だけ収穫して終わりにしました。来年は生育充分でランチに登場できれば良いのですが。



↑行者ニンニクの葉と茎を醤油味漬にした。



↑天ぷらにするコシアブラは葉が開いていないモノを使う。↑揚げても独特の強い香りが残ります。→噛めば春の香りが口いっぱい広がる。味と香りはセリやミツハに似て、山菜一番旨!!

