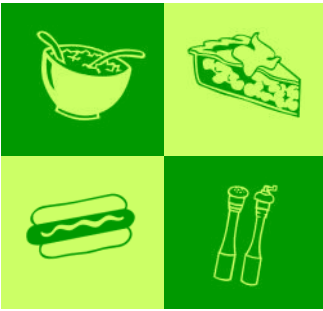


ナナミちゃんの農事通信

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

05.14石臼の
 上にも三年
 ニヤ〜ンとは
 言わぬキキ太



1 庭の畑は



→06.05
 スッキーニ
 の花が閉じ
 ないうち
 に、朝食前
 の一仕事。
 雄花をとっ
 て雌花に受
 粉をする、
 カカ。



庭畑は夏野菜に切り替
 わり始め、トマトは中玉
 とミニで6種類の苗を購
 入、脇芽を取って挿し芽
 苗を作る。明野も梅雨入
 りし降ったり曇ったり、
 雨の止み間を選んでカカ
 は野菜を収穫、多少の雨
 でも庭先のスクッキーニの受粉だ
 けは欠かしていません。

↑06.02お野菜定期会員へ宅配
 便。玉ネギセット・ジャガイモ・
 長ネギ・フキ・キャベツ・ブロッ
 コリー・グリーンピース・オカヒシ
 キ・スナップエンドウにサニー
 レタスでした。スナップエンド
 ウやブロッコリーの収穫は終了
 してしまいました。



←06.05母
 屋前の畑、
 終わり近く
 のスナップ
 エンドウが
 ウドンコ病
 に、来年の
 種を採るた
 めオーガ
 ニック薬剤
 を噴霧した



① ↑トマトの脇芽で挿し芽
 苗作り、一苗を植える
 ↓植える穴に水遣り。



▽冬越し
 をしたツ
 ル豆も終
 わり近くなり、
 →カカの右側、絹
 サヤも黄色く枯れ
 始めました。
 ↓トマトの挿し芽
 苗も植え終わり
 育つのを待つ。



▽ポットから苗を抜き
 ↓マルチ穴に植える。



②の挿し芽苗
 のポットは、
 買った6種の
 親株のポット
 色と合わせ、
 それぞれの苗
 数を合わせ。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



スモモ



←06.11スモ
 モ、2年続き
 で今年も出来
 が良い。毛虫
 や鳥が来ない
 ように。▽
 06.10西日射
 す夕方の庭。

周辺の林とナナミちゃんのお
 宿の庭も緑濃くなり、道路側の
 畑は隠れて見えなくなっていま
 した。写真中央にはスモモ
 の木があり、今年も実が沢山つ
 いて収穫が楽しみです。

目次

- 1 庭の畑は? /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 3 畑は? 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 六月のお味 2

ハイライト

6月5日「芒種ぼうしゅ」
 「芒」とはイネ科の植物
 の穂先にある細い毛のよ
 うな部分のこと。全体で
 は、稲や麦など穂の出る
 穀物の種蒔きに適した頃
 という意味。つまり田植
 えを始める時期なわけだ
 が、実際のところ、現在
 の種蒔きはこれより早い
 時期に行われる。梅
 雨入りが近い
 ため、
 少し蒸
 し暑く
 じめじ
 めする時期でもある。昔
 の田植えは相当な重労働
 で、一家総出でも足り
 ず、村をあげて共同作業
 をする必要があった。そ
 れがまた村の団結を強め
 ることともなった。明野
 も田植えは終わってい
 る。トラクターや田植え
 機などの普及で労働力は
 劇減したが、稲作は経費
 倒れになる時代になって
 きた。さりとて転作は難
 しく、農家の高齢化など
 で耕作放棄地が目立つよ
 うになりました。世界情
 勢は小麦危機に、いまさ
 ら二毛作も難しく・・・



05.03裏の雑木林につ
 いてきた来たハナ。

3 畑は?



↑06.03畑への道沿いにホタルブクロ咲く



↑06.03中長ナスもなり始めた。

∟06.04残っていたワケギの収穫をする。ワケギは長ネギと玉ネギの交配種。



↑06.03収穫して置いた玉ネギを、保存ネットに入れ吊るす。今年は玉ネギ不作で赤玉ネギは良く出来た。



↑06.03ニンニクを抜きマルチを巻き、残るのは葉が枯れたワケギだけに。今年ワケギは出来が良い。

入梅に入る前に玉ネギなどの収穫を急ぎ、雨降る入梅に合わせてサツマイモの安納芋苗を植える。水遣りと日除けの手間が省けるので。入梅の長雨が続きナスなど野菜に病気が出始めます。適当に晴れて適度に雨が降ってくると良いのですが。



↑ワケギの一塊が



↑種1球から13球に増えた株もある。



↑その中の大きな球根



↑赤玉ネギを全て抜く



↑出来が良い



↑根と茎を切り乾かす。



∟06.04安納芋苗植え二回目、根が出ている芋苗を選び→枯れた苗を抜き、二回目の芋苗を植えてゆく。



4 チョコッと骨董話し



民芸風の木工品が好きです。特に木のコブを使ったモノや埋もれ木などが、旅行に行き山道で拾った木!!「これはイイ」などと自分なりに見立てては、悦にっていました。喫煙具は昔にやめたパイプなどを手元に置き、あの日あの頃と思い出す、紫煙のような追憶でしょうか?



∟竹木を使った煙草入れ、左上は黒柿、右隣はクリ物細工、下の三個は木のコブを使った細工。中央の火吹き男を模した煙草入れ、①面の裏側は見事なコブが②コブをくり抜いて煙草入れに、素人細工のようで民芸風の味が、お気に入り。

5 六月のお味



↑05.27母屋の藪北茶の生け垣にある実の生る山椒の木。



∟山椒の実に付いている小枝、これを外して実だけにする。食べた時の口当たりを良くするために、根気よく一粒づつ取ってゆく。



←小枝を取った実山椒を茹でて更に水にさらしアク抜き、水気を切ってから。↓バック詰めして冷凍保存、必要な時に必要な分だけ取り出す



「ジャコと実山椒の佃煮」ジャコと実山椒を炒り煮して、甘辛味の佃煮に。



ジャコと実山椒の佃煮をご飯にのせる。ジャコの甘辛味に山椒の香りと刺激が食欲をそそります。オニギリにもグー!

季節が来ると思い出す味、山椒もその一つ。葉山椒の木は枯れて、わが家の山椒は実の生る木だけになりました。田舎暮らしの素朴な味。



「アサリと実山椒の佃煮」アサリのむき身と実山椒をじっくり煮込んで、汁気を飛ばせば旨味が染みだ佃煮へ、酒のつまみにも合う!!

