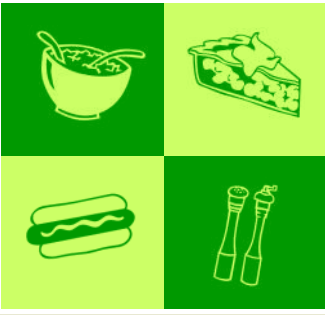


ナナミちゃんの農事通信

山梨県北杜市市明野町で「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

06.16二匹
 目の野鳥キビ
 タキ?を獲っ
 たキキ太。



1 庭の畑は

家の周りの畑は狭いですが、日々収穫をするキュウリにインゲンやトマト、朝に花が咲き受粉作業が必要なズッキーニにカボチャ、発芽するまでは水遣りが必要な人参などを少しづつ作っています。ブルーベリーにスモモ、梅の木の下にはミョウガにフキ、赤ジソやワラビが繁茂しています。



←06.10ナナミちゃんのお宿前の畑、玉ネギなど片付けた後に石灰三種をまき耕し、
 →06.18人参の種を蒔いた畝に水遣り、右にインゲン種豆を1列も蒔いた。



↑母屋前06.18 スナップエンドウを片付けた畝後に石灰三種をまき耕す、小型管理機の右側はモロコインゲンのツルが伸び、収穫も間近になっています。



↑@から矢印の方向で撮影。耕し終わった真ん中の畝にはピーマン3本、奥に万願寺唐辛子3本が育って、先に見えるのは前号で紹介したズッキーニが見える。

↓06.18イチジク「ゼブラスイート」挿し木苗2本をもらって、ブルーベリー後に植えた



↑ゼブラスイートは糖度27度も!!わが家のイチジクは入り口近くに1株あります。



母屋裏の林畑、↑06.10カ力は里芋に生姜周りの草取り、土寄せをした。



母屋裏の林畑、↑06.13トトはカボチャ周りの草取りする。06.27苗五本が育ち5個の栗カボチャが育っています。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?

キキョウに姫ヒマワリが増えすぎたので、根から掘り起こし処分して、手のかからない庭に作り替えています。



↑姫ヒマワリが黄色く小さな花をつけ、西洋菊のエキナセアが赤い花を咲かせています。→キキョウなどを抜いてスッキリ。



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

夏至・初候6月21～25日「乃東枯ないとうかる」「乃東」とは夏枯草の古名で、現在はウツボグサ(靱草)とも呼ばれる。全体では、ウツボグサの花穂が黒ずんで、枯れたように見える頃という意味。花穂とは穂のような形で咲く花のことをいう。ウツボグサは山や野原の道端や草地に生えるシ



06.15雨天で肌寒く、穴倉で風寝のハナ。

多年草で、冬至の頃に芽を出し、6月から7月にかけて紫色のきれいな花を咲かせる。ところが、まわりの草木がまだ生命力にあふれている夏至頃、この花穂が黒ずんで枯れたように見える。ここから、夏枯草と命名された。ウツボグサの花穂が靱に似ていることに由来する。蓼科高原を通るメルヘン街道(国道299号)麦草峠付近の側溝で、溜まった落ち葉に生えていた靱草を持ち帰って鉢植えにしたが、数年で絶えてしまった。

3 畑は?

梅雨入りしたかと思っていたら? 6月28日には梅雨明け!! 電力供給が悪化し国は警報発令。福島原発以降も自然エネルギーや省エネなど環境変化に対応できない国と電力事情。6月後半は降雨無く畑はカラカラ、ジャガイモ掘りには都合よく、耕すのには不都合な天候です。



↑06.14杭が腐って倒れた堆肥枠、管理機が通れないので、



↑トトが堆肥を掘って一輪車に積み、力が運び畑に広げる。



↑力は堆肥の中から、ブラゴミや腐らなかった木切れを取り出す。



↑立ち木にロープを張って倒れていた堆肥枠を起こした。これから杭を打ち込んで枠を補強し、まだまだ活躍してもらおう。

→堆肥を広げて耕す前に小さなキャベツも収穫し、後を片付ける。
↓力はキャベツ畝の層を捨て、トトは管理機で耕し始めた。



4 チョッコと骨董話し



←昔々、トトが使っていたパイプと道具、パイプの好みも形から機能へと変わった。煙草は甘いウイスキーの香りのデンマーク産「スイートダブリン」国立市の喫煙具専門店



喫煙具の収集品に混ざっている50年以上前の私物。18歳キャンプ用に買ったハリケーン型ランプ、30歳で始めたカメラなど処分せずに飾ってあります。

→真鍮製オイルライターの胸に銀板を巻き、レジで絵づけしたトトの手作り品。



←30代初め頃、力の内職100円ライターの組み立て、1個だけ手元に残る。
←やはり同年代に電話局で買った使いつつ捨てライター。



06.16 ジャガイモのキタアカリを少し掘り始めた。



↑キタアカリの形や大きさは良い。

↑力が茎を抜きトトがジャガイモを掘る。

5 六月のお味



←06.17さし酢梅干し漬も夜なべ仕事で終わらせる。→無傷の完熟梅1kgに酢800cc 砂糖300g 塩100gの割合、酢飯に酢の物やドレッシングなど調理酢用に「さし酢梅酢」が欲しくて作ります。



6月9日、毎年行く友達の家で収穫をさせてもらう。カーペットのように草刈りされ、晴天での梅採りは楽しかった。いだけ梅の量を少なくしてはいるが、力の梅仕事は大変、今回は梅のヘタ取りも手伝わなかったトト。この後の梅干しの天日干し、干しザル移動ぐらいはやらねば。



→06.18わが家の小梅で「さし酢梅干し漬」も作る。今年は収量が少なくカリカリ漬は作れなかった。
←さし酢梅干し漬は、白加賀梅4.9kgと小梅2.5kgでした。この後に土用丑の日あたりで三日三晩の天日干し、マダマダ手間はかかります。



←力の梅仕事は夜なべ仕事に。
→06.14梅シロップが上がってきた。2樽で11kg漬けた。



←06.17無傷の白加賀梅7kgに10%の塩、塩揉みアク出した赤シソも入れカビ防止。
→06.24林畑のインゲンと里芋の畝、赤シソ採って梅干しに追加。

