

# 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

12.07明日  
 葉の種採り  
 をするカカ

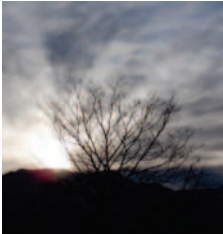


## 1 嗜大豆の収穫



←11.29カカトト午後から嗜大豆の収穫 ↑茎から豆サヤをもぎ取る ✓取り終わった茎は積み上げて置く →カカは夜なべ仕事で嗜大豆の選別、終わるまで毎晩続く

✓一日目目没



↓11.30カカトト二日目、一日かけて嗜大豆の収穫。午前中の収穫はここまでで昼食に自宅へ戻る。



←11.30嗜大豆の収穫二日目、ポカポカ陽気。✓丹波黒豆の収穫は後日に行う。

↓11.30日没後、未熟の嗜大豆数株を残し収穫は終わる✓

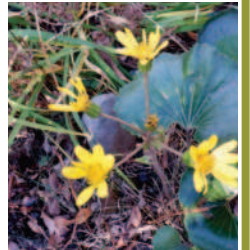


嗜大豆は自家製の味噌作りのために栽培していますが、水煮でサラダに、豆の旨味や栄養がとれる炊き込みご飯などにも使っています。今年は夏の長雨が野菜作りにも影響して、殺虫剤の散布回数は少なく、タイミングもずれましたが、出来はマズマズとカカが言ったので、一安心。

目次	
1 嗜大豆の収穫	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 青首大根抜く	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 十二月のお味	2

## ハイライト

大雪・初候12月7～11日「閉塞成冬 そら さむく ふゆとなる」天地の気がふさがれ、本格的な冬になる頃という意味。重く垂れ込めた雲によって空が被われ、地上の生き物はみな息を潜めている。そんな森閑とした様子を表したものになる。積雪が珍しくなくなり、



11.25遅咲きのツツブキ一株、黄花が目白くが寒いのか蜜蜂は?

「冬」になる日も出てくる。「冬日」とは、一日の最低気温が0度未満の日のことで、最高気温が0度未満の日は「真冬日」と呼ばれる。明野も来週は冬日が続くようになり、霜柱が立つようになる。大根は冬の食材、わが家では畑の大根は全て抜き、庭の片隅に穴を掘り、葉は切って逆さに立て、雨水が入らないように冬囲いもすませた、玄関土間では薪ストーブを焚いています。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



←12.09ポカポカ日より、干し柿の二回目揉み込みをした。↑甲斐駒ヶ岳の冠雪を望みながら作業する。

「大雪」も過ぎ穏やかな冬が始まり、今年の積雪はどうかしら? 明野は雪が降っても半日で融けてしまうが、ある日1m25cmを記録した異常な積雪! アノ体験があるので安心はできない。今年はずーニャ現象で大雪があるカモ? 静かすぎる宿を干し柿が、温かく見守ってくれているようです。

### 3 青首大根抜く

青首大根と紅芯大根だけを作るようになって数年、一年を締めくる青首大根を収穫、大根の中に黒い筋が入るようになった!? ネットを検索すると色々な投稿があり、全国に広がっている? 改善策は無いようです。今年は二種類の種を蒔き、発生の少なかった種を来年は蒔くつもりでいます。畑仕事は難しい・・・



←11.18青首大根の収穫を始める。トトが抜き力は大根の選別と仕分けをする。↑大根の出来はマズマズと思ったが、中身に黒い筋が入った大根もあり、困ったナ。



←左側の変形大根はカクテキ漬や煮物に、中央は沢庵用、右は保存用にす、カカが選別をして肥料の空き袋へ詰める。



↑11.20紅芯大根を残して、青首大根は全て抜き終わる。←11.21落ち葉や枯葉を掃き取り、石灰三種を散布してから耕した。このまま春まで休眠。

↘11.21紅芯大根を少し収穫、大きなモノは割れて、赤い中身が見える



∟12.11お野菜会員へ宅配便、サニーレタス・ルッコラ・ホウレン草・長ネギ・青首大根・水菜・中葉春菊・ター菜・白菜・ブロッコリー・人参・アップル漬と梅干しに梅ジャムでした。

### 4 チョコッと骨董話し



①木彫りの丹頂鶴 ②金箔を貼った香木入れ ③父島の海底にあったメノウの塊、便器のような形ですが、お香を楽しむのには最適です。



極めることもせず、何となく面白いだけの自己流ひそかな楽しみ「小物を楽しむ」。

### 5 十二月のお味

今年は、切り干し大根作りが四回出来た。切干し作りは日中に日差しと微風があり、夜間零度以下にならないことが理想です。なかなか理想どうりにはならず、風強く木の葉が舞ったり、夜間零度以下になる日は布を被せたりと、乾くまでの世話に手間がかかります。ですが、長期保存が出来き、甘味や歯応えもあり、水で戻せる優れた食材です。



↑①11.20一回目の切干し作り、カカが水洗いをした大根を皮むきして手渡し、隣で受け取りトトが大根を突く。



↑②突いた大根を専用の干し網に掛けて、天日干しをする。



↑③11.24半乾きになった切り干し大根を、干しザルに移す。



←切り干し突きで残った芯をハリハリ漬用に干す ↑干し上がった



↑④11.26部屋干しをして仕上げ。乾き具合をチェック。



↑⑤12.01干し上がった切干しを、計量し袋詰めをする。