

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

01.05横向
 しゃきリリ
 黒猫キキ太



1 冬野菜は冬眠状態



←12.22霜除けネットにビニールシートを二枚、さらに寒冷紗もかぶせて厳寒対策をする。↑手持ちのシート類を全て使ってしまった。↓長ネギにも穴あきシートと強風対策のネットでおおう。



→12.22キャベツ畝で大玉のキャベツを探すカカ、収穫をしたキャベツ



←01.10お野菜会員へ宅配便、白菜・サニーレタス・ロメインレタス・中葉春菊・アスパラ菜・水菜・青首大根・ターツアイ・キャベツ・長ネギ・ホウレン草・ジャガイモ十勝こがね・白菜キムチとアップル漬に味漬尻庵でした。

厳寒期の畑、何枚もシート類でおおい風除けと防寒対策に大忙し、寒冷紗まで引っ張り出して冬を乗り切る。雪は降らないけれど気温は下がる地域、土は凍り野菜も凍ったり融けたりで、霜焼け状態になり枯れることもあり、今は冬眠状態です。

目次

1 冬野菜は冬眠状態	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 フルーベリーにゴルフネット	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 一月のお味	2

ハイライト

1月5日「小寒しょうかん」寒さがまだ小さいという意味。転じて、寒さが本格化する頃のことをいう。一年で最も寒い時期は「寒」と呼ばれ、その初日が「寒の入り」である。また小寒から節分までの約一カ月間をさして、「寒の内」という言葉もある。この間に出す挨拶状が寒中見舞いで、冒頭の挨拶には「本格的な寒さを迎える折り」



01.10不調につき薪ストーブの床下で岩盤浴、温もるハナ。

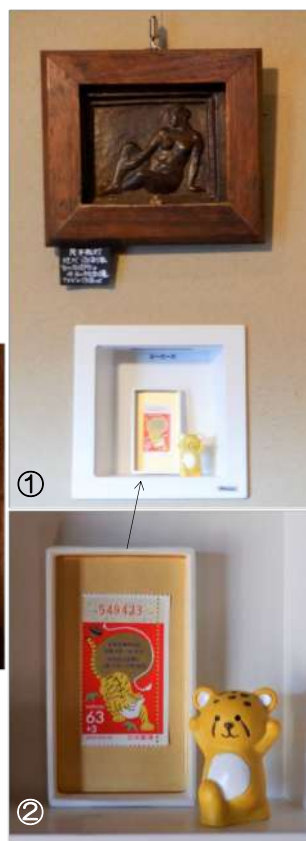
2 「ナナミちゃんのお宿」は?



お宿お食事処の囲炉裏テーブル、左に妙高高原の雪ダルマボトル、右に善光寺の赤牛ボトルとお供えを飾る



↑毎年の行事、昨年の干支は丑、小箱の黒色紙に年賀切手を飾る。↑今年の干支は寅、マダムドリユックのショコラ小箱蓋が金色なので再利用、年賀切手を貼った。①ナナミちゃんのお宿玄関のニッチに、毎年の年賀切手とマスコットを飾る→②



「厳寒のみぎり」などの語句を使うのが一般的である。わが家で寒の内の行事は、味噌作りがある。米糲と麦麴を買い、曙大豆と丹波黒豆を水で戻し、翌日に薪ストーブと七輪に火を熾し、いくつもの鍋で大豆を煮る。カカが煮豆を大匙ですくって肉スリ器に入れ、トトが肉スリ器のハンドルを回し煮豆をミンチ状にし、カカが塩とコウジに混ぜ合わせ、タルに仕込んでいます。

3 ブルーベリーにゴルフネット



↑変形のブルーベリー区画に合わせて、幅狭く細長いネットを切ったり、電線で縫い合わせたりと手間がかかり重くなった。

わが家のブルーベリーは無計画に株を増やしたら！変形の区画になってしまった。何株かは友達に譲り形を整え、ゴルフネットを切り張りしたが、ネットを支えるパイプフレームは細いので積雪には耐えられない。一枚に縫い合わせたゴルフネットを、巻き取ってパイプフレームに縛り付けた。ヒヨドリ対策も大変。

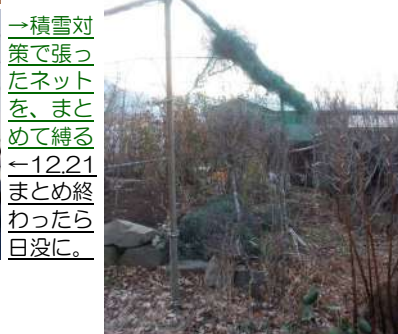
↑11.23友達から買った古いゴルフネットを、ブルーベリーのヒヨドリ除けに張ることにした。

↑ネットの幅が狭いので、手間はかかるが何枚もつなぎ合わせた。

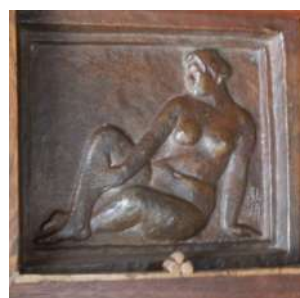
4 チョコッと骨董話し



←12.20半月ぶりに作業再開、ネットをつなぎ合わせる ↑細いU字パイプで支えている、積雪には耐えられない。



→積雪対策で張ったネットを、まとめて縛る
←12.21まとめ終わったら日没に。



←「ナナミちゃんのお宿は？」にあった銅板レリーフの作者は、現代彫刻家の茂木弘行。立川市役所前には「平和祈念像」がある。ノ桜咲き毛氈に座し髪をなおす女、絹本に描かれた掛け軸？屏風？の一部を切り取って額装されたモノなど色々展示中。



フラッと骨董店をのぞき、気に入って値段も合って手に入れた絵。審美眼も絵心も無いトトですが、山梨の風景を描いた油絵や水彩画、松本市街の区画整理で消えゆく古い建物などの水彩画などを、ナナミちゃんのお宿にも掛けています。

5 一月のお味



ノ01.01元旦に宅配便で贈り物が届いた、日本橋人形町 割烹「なかむら」のお節。手の込んだ色々なお節がギッシリ、\プラカップには黒豆と栗きんとん、味漬けイクラ。



↑01.01子供家族からは「ちこり村」田舎の手作りお節、「吉の重」鈴廣かまぼこ など海の恵がギッシリ!!



↑「弐の重」魚介類を使ったお節の他に、栗きんとん、杏のシロップ煮、金柑の餡包みなど甘いお節なども。



↑01.01元旦の朝、カカトト雑煮は出し汁に干し椎茸鶏肉人参三つ葉に焼き餅と香り柚子。



↑お雑煮とセットの一皿、紅白なます、結び昆布、コンニャク干し椎茸ゴボウ人参に筍で炒り鶏にした。



↑01.01カカの作った「うなぎ散らし寿司」フックラ蒲焼と錦糸卵、タレが酢飯にしみてオイシ



↓「ちこり村」のお節にはチコリが入って、葉を皿代わりにしてお節をのせていただく。