

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初詣
逃げる地主
太て大波乱



1 庭畑の冬野菜は

薪ストーブを焚き続けた一月、今年はずごく寒い?と思っ
たが、記録してある過去データ
を見ると昨年も2年前も、
今年と同様に寒い1月でし
た? 歳とるごとに寒さに弱
くなったのか? 庭畑の葉物
野菜はまだ小さく、春分頃
には収穫ができるようになり、
春が来て花が咲き夏に
季節は移ってゆきます。



←ナナミちゃんのお宿看板の隣にある早
咲きの椿、②寒さ厳しく葉は霜焼け花は
枯れてしまった。↑01.07雨も降らず乾
燥続きなので、風も無く晴れた日は、
シートを開き野菜に液肥を施すカカ。



←ブロッコ
リーに挟ま
れて少しだ
けアスパラ
菜も育てて
います。ク
セが無くア
スパラの味
にも似て?い
るかしら。



↑01.07ブロッコリー小さい



↓母屋前のノ
ラボウと菜花
の畝、収穫は
春まで待たな
いと難しい。
↓ノラボウ



↑ホウレン草は小さく、玉ネ
ギとアスパラ菜も小さい。



↑手前は花菜、花が咲
くのは春になる。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?



↑01.05お宿の前、ビニールトンネル畝の中には厳しい寒
さに耐えてる野菜が、春を待っています。→日没後、山並
みが茜色に染まり、雑木林のシルエットが浮かび上がる。

年明けて新型コロナが収まるどころか、新たにオミクロン株が大流行。ワクチン接種も停滞し、露地野菜のようにじっと耐えています。何だか前の総理大臣の方が・・・と。



目次

1 庭畑の冬野菜は	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 梅の枝など剪定	2
4 一月のお味	2

ハイライト

1月20日「大寒たいかん」字面から伝わるように、一年で最も寒さが厳しい頃のこと。二十四節気の最後で、年間最低気温を記録するのは、この時期であることがほとんどである。凍り豆腐や酒、味噌などを仕込むのに最適な時期ともされる。

明野でも明日22日は-10°Cの予報



01.19テレビ見るカカに乗ってハナくつろぐ

が出ており、夕方から深夜~朝まで薪ストーブを焚き続け、室温を20°Cほどに保っています。日中は晴れば太陽の恵みでポカポカOM床暖房で暮らしています。毎年恒例の味噌の寒仕込み、先日わが家でも味噌作りをしました。味噌作りは東京住まいの頃から続け、明野に暮らすようになってからは、畑で大豆を育てて味噌を作り続けています。今月で母屋も建ててから18年目に入り、ナナミちゃんの農事通信も400号になり、トトの歳も??

3 梅の枝など剪定

早く花咲く梅に合わせて剪定作業、梅に小梅、スモモにキウイと柿などを剪定し、生垣の藪北茶とクチナシにヤマツツジ、サンゴジュやミツバツツジなど「緑多い自然は良い」などと言ってはられない。花芽が動き出す前までに、

毎度考えるのですが…

→わが家の大きな山桜、宅配便の車に当たらずに、張り出した枝を切り落としました。



↓長い枝3本を切り落とす。



↑庭の小梅2本に梅1本の徒長枝などを剪定をする。
←剪定後の枝を片付けるのも一仕事。硬い梅の蕾も2月になれば動き出す、その前にと気は急ぐのですが。



4 一月のお味

寒さ厳しい今、毎年味噌の寒仕込みをしています。保存してある曙大豆に丹波黒豆を、再選別して水に浸けて戻し、薪ストーブと七輪で煮ますが、室内は暑くなりすぎ網戸にして味噌作り、わが家には寒仕込みが合っています。



↑01.11味噌豆の再選別を行い、曙大豆6kgと丹波黒豆4kgを用意した。



↑01.16水に浸けて戻して置いた曙大豆と丹波黒豆を薪ストーブと七輪2個で煮る。



↑丹波黒豆の肉スリ器から出てくるミンチは、黒紫色で黒い皮も混じって出てきます。



↑カカは茹でた丹波黒豆を大匙で肉スリ器に入れ、トが肉スリ器のハンドルを回してミンチにして、ミンチは麦麹と塩の樽へ入れて。



↑丹波黒豆には麦麹4kgを使って甘味を出すようにしている。濃茶色の味噌に仕上がりますが、青唐辛子味噌作りなどに合っています。



←曙大豆には白い仕上がりの米糀6kgを使い、塩と米糀を樽に用意する



↑カカは茹でた曙大豆を大匙で肉スリ器に入れ、トがハンドルを回しミンチにする。



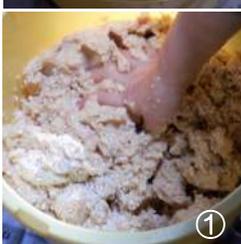
↑大豆煮汁を足しながら、麦麹と塩にミンチを混ぜ合わせて硬さを調節する。



↑ソフトボール大の味噌玉を作り、ハンバーグ作りと同様に空気抜きをする。



↑味噌玉を仕込み樽に叩き付け、空気抜きをする。



←①米糀と塩にミンチを混ぜ合わせ、硬さは大豆の煮汁で調整し、混ぜ合わせ ②味噌玉を作りハンバーグのように空気抜き、③仕込み樽に叩きつける。④全て叩きつけ終わったら表面を均し、取り置いた塩を樽の縁に沿ってすり込み、ラップを張って密閉をし中蓋をしてから、上蓋をして冷暗所の倉庫で保管をする。味噌は豆の甘さでオイシク仕上がります。



←←混ぜ合わせたモノを全て叩きつけ、均して取り置いた塩を樽の縁に沿って均し、ラップを密着する。



←ラップの上の中蓋を置き、→上蓋も被せて保管場所に置き、夏場にカビの発生などを点検してゆく。