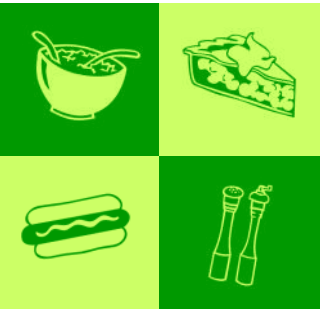


ナナミちゃんの農事通信

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

03.04外縁側
 の陽だまりで
 段ボール箱に
 キキ太が。



1 育て!! 原木椎茸

↓02.21原木の椎茸は育って。 ↓02.24原木の椎茸は笠開く。 ↓02.25原木の椎茸は大きく!!



↑02.19玄関土間へ林で発芽させた椎茸原木を、移動して加温加湿する



↑02.19玄関土間へ発芽させた椎茸原木を。

↓02.28大きく育った原木椎茸、1回目の収穫をした。



↑02.28薪ストーブで室内暖房、原木椎茸には霧吹き加湿し、ビニール袋をかぶせ保湿して育ててい



↑03.01 2回目の収穫。

↑03.03 3回目の収穫、原木一本から椎茸41個が採れた!丸い王しザル満杯に!!



木を伐採してキノコ原木を切り出し、ツル豆誘引枝や薪材も作り、無駄にしない。毎年欠かさず

原木に椎茸菌駒などを打ち込む。切り倒した切り株から芽が出て枝が大木に、循環型生活を。



↑切った枝はグリーンピースにスナップエンドウ、絹サヤなどのツル誘引に毎年使う。一木を2本伐採して椎茸原木を切り出し、椎茸菌1000駒を一カ月後に打つ



↑03.07裏の林で伐採作業、ワイヤーを張って切る準備。

↑枝を切る力カ、二人息を合わせて安全作業。



↑02.25お宿看板も眠そうで・・・

2 「ナナミちゃんのお宿」は?

ナナミちゃんのお宿は朝になればシャッターを開け、夕にシャッターを閉める。空気清浄・加湿器2台のタンクの水をチェックし、キッチン蛇口を開けて温水を出し、エコキュート機を作動させ、トイレは排水をして浄化槽までの排水パイプの乾燥防止、など維持管理を続けて。



↑03.10露の臺、お宿の周りにも出て始めた。バスタが食べたい!

目次

1 育て!! 原木椎茸	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 2月は寒さ厳しく	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 三月のお味	2

ハイライト

3月5日「啓蟄けいちつ」「啓」は開く、「蟄」は、地中で冬眠している虫の意。全体では、冬ごもりしていた虫が陽気に誘われ、外に姿を現す頃という意味になる。ただし、ここで言う虫とは昆虫とは限らない。もともと虫の字はヘビの総称らしく、日本でも当初はもっぱら地表を這う生き物をさす言葉として使われ、



02.25ハナのお気に入り場所、日当たり良好裏の林の倒木の上

「むし」または「はうむし」と読まれた。このようなわけで、古く虫といえば、マムシやトカゲ、カエルといった小さな生き物すべてをさした。枕草子の中に「なにもなにも、小さきものは、みなうつくし」とあり、侍女が小箱を開けたらヘビなど小さなモノが這いだし大騒ぎ、笑っている姫。そんな絵物語を見たような? 記憶があるトト。いよいよヘビとの遭遇!! 心の準備が必要な季節に。

3 2月は寒さ厳しく



←02.26カリフラワーのロマネスコ↑寒さで全て腐り、カカはガックリ。



↑冬越しが楽しみだったのに、全て抜いて捨てた。お天気任せ・・・

加温をしない露地野菜は、天候と気温しだいで作柄に大きく影響が出る。今年2月は寒さが続き季節風も吹いた。わが家も薪ストーブを焚き続け、薪材の消費量も多かったが、三月に入り気温もあがりホッと

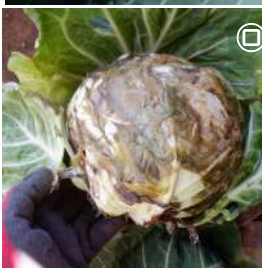
→人なっこのヤマガラが飛んできて近くで鳴き、耕した後の畑で虫を探してついばむ。



↑02.27腐ってしまった白菜、芯の部分を食用に



←トンネルシートを幾重にも重ねていたが、夜間に凍って中には溶けるを繰り返して枯死してしまっている腐った。



↑02.27フロックリーも寒さ続きで房の蕾が枯死してしまいました。カカトで腐った房や葉などを取り除く。フロックリーだけでも収穫できないと、野菜不足をしのげない。

←◎キャベツも水分の多い、内側の巻いている葉が何枚も腐り、取り除いたら!!玉は小さくなって。

5 三月のお味

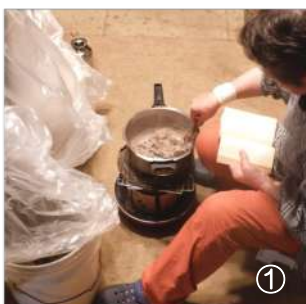
4 チョコッと骨董話し



フラッと13日(日)に141号線「岩根橋東」信号脇の「アンティーク冬花」に立ち寄った。日曜日とあって他府県ナンバーも含め、5組のお客様が!! 老若男女。トトはブログ投稿用に写真を撮らせてもらい、早々に退散。買ったモノは100円の子供玩具。

←古い消火用バケツ? イイさび色でドライフラワー入れにイイかも。丸イス? の上にあるリーフアートに紅花のドライフラワーは?

←昔々のパチンコ台に付いていたガンマン、玉が入るとピストルを上げる。←100円で買ったカンシャク玉の連発銃、子供時代の憧れ!!



↑玄關土間で文庫本を読みながら、餡を練るカカ。

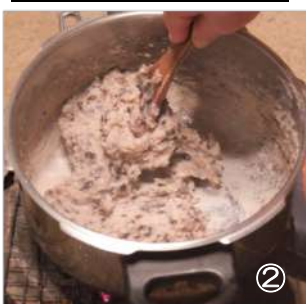


03.05 ↑炊きたてのモチ米をシャモジで潰し半づきに。

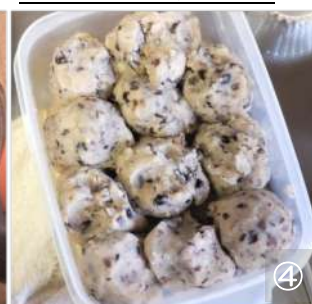


↑餡玉の数だけアルミカップを準備して。

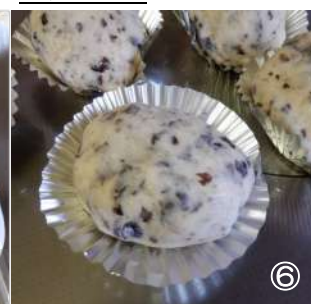
→甘いものが食べたきゃ大納言小豆を煮て、切り餅を囲炉裏で焼いて、アンコをのせりゃ「アンコ餅」



↑パンダ豆餡も練り上がり、色に硬さ口どけも良い。



↑パンダ豆餡でオハギの餡玉を作る。



↑半づきモチ米で小さなオニギリ作り、餡玉で包みオハギ作り

わが家で作っている小豆は大納言小豆、粒が大きく皮薄くオイシイから。関西は粒餡が多く、関東は漉し餡が多いそうですが? 関西で使われるのは大納言小豆、皮が柔らかいので粒餡に。関東で使われている小豆は北海道産で皮が硬いため漉し餡に。こんな理由だそうですが。基本わが家は食べたいものは「自ら作る」が基本、トトは食べるだけです・・・