

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

03.12チャオ
 チュールが好
 きでタマラ
 ニャン!!



1 夏野菜の準備

やっとマイナス気温からお別れできそうに? ですが昨年もゴールデンウィークに遅霜があり、ジャガイモの芽に霜焼け対策で全面霜除けネットを大急ぎで覆った。標高の高い明野は遅霜が心配ですが、暖かくなり夏野菜の準備が忙しくなってきました。トトは気力体力に自信なくグズグズしていますが。



↑03.14レタス畝に消石灰と石灰窒素に苦土石灰をまくカカ。



↑03.14お宿前のレタス畝を耕し夏野菜の準備、トマトの予定。



←03.15トトがフレームパイプで絹サヤの豆ツル誘引柵作り ↑カカが誘引ネットの下を固定する。



↑03.23絹サヤ畝に林から切り出した枝を立て、豆ツルの誘引枝にする。ちょっとした手間ですが収獲に影響が出ます。



↑03.23この場所に絹サヤ畝を作ったのは初めて、連作障害を避けるために、場所を変えています。ノスモモの花芽も膨らみ、木の下には落の芽が出始めた。



↑03.21今月のお野菜宅配便、ジャガイモの十勝こがね、原木椎茸、ホウレン草、カブ、ブロッコリー、ノラボウ、長ネギ、ワケギ、アスパラ菜、ルッコラ、落の臺、キャベツ、菜花、菜の花、落味噌、コンニャク、アップル漬、紅しぐれ大根浅漬でした。



↑03.17お宿前の梅ほころぶ。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?

新型コロナの発生状況などから今年度の「食品衛生責任者実務講習会」開催は延期などの文書がくるたびに、ナナミちゃんのお宿再開に取り組みなくてはと思うのですが? 長かった休業状態で気力もしぼんだまま、何とかせねばと思うのですが・・・
 収束の道のりは長く。



↑03.20お宿看板前、毎年早く咲くスイセン。庭石の間で暖かいのでしょうか?

目次

1 夏野菜の準備	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 夏野菜の準備2	2
4 チョコッと三宅島	2
5 三月のお味	2

ハイライト

3月25~29日「櫻始開さくら はじめて ひらく」桜の花が咲き始める頃という意味。桜はバラ科の落葉性の樹木で、主として北半球の温帯と暖帯に分布する。日本でも古くから愛され、奈良時代には単に花と言えば梅をさしたが、平安時代には桜をさすようになった。

「夢見草」との別名もある。桜の開花は春本番を告げるも



03.21ナナミちゃんのお宿前の畑を散歩ハナ

なのであると同時に、その年の農作業の開始する目安ともされた。カカトトの桜と言えば、白く大輪の花を咲かせる三宅島のオオシマザクラでした。噴火前の雄山の村営牧場では、春にオオシマザクラが咲き、ガクアジサイが海風に揺れ小鳥と緑多き島でしたが、近年の噴火で雄山も村営牧場も消失してしまいました。わが家でも桜の開花頃から畑仕事が忙しくなり、夏野菜の苗を植え種を蒔きます。頑張らなくっちゃ。

3 夏野菜の準備2

畑仕事に水は必要不可欠ですが、明野は降雨少なく晴れの多い地域。人参の種を蒔けば、毎日の水遣りは欠かせない、カカは畑まで一輪車で20ℓのポリタンクを乗せて運び、畑まではダラダラ上り坂、その努力に頭が下がる。何とかせねばと思うのですが、雨が降り過ぎれば害になり悩みは尽きません。

↓03.13庭畑で種から育てたブロッコリーとキャベツの苗、畑に移植。



↑種蒔きして育てたサニーレタスと少しだけブロッコリー苗も移植をする。

←03.19庭畑のブロッコリーとキャベツの苗を掘り上げて畑に運び移植をする。大事な夏につなぐ野菜です。

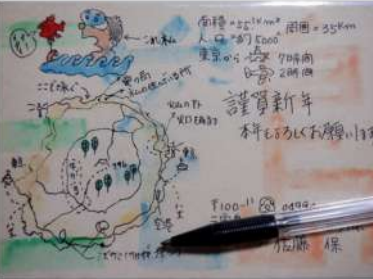


←左側がブロッコリー苗で右側がキャベツ苗。移植後はタップリ水遣りをした。



4 チョッコと三宅島

ご存じのようにオオシマザクラとエドヒガンザクラを江戸時代に交配し、ソメイヨシノが誕生し今日に。桜がバラ科と納得したのは、太い古木がよじれた樹形なるのを見て！村営牧場や三宅島の神着小学校にあった古木。後に小学校跡地の桜は「神着の大ザクラ」と呼ばれ国の天然記念物に指定。



↑モノクロ写真は、昭和49年三宅島村営牧場の牛とオオシマザクラの古木、写真オタクだったト撮影。年賀状は昭和50年にガリ版印刷に彩色し、山腹に「牛がいる」と書きました。→三宅島で使っていたニコマートは当時新発売のカメラ、現像機などは処分しましたが、カメラやフラッシュに照度計などは手元に残りました。



①苗の移植も終わりトンネル支柱を立てる。遅霜や強風対策のためのネットを張る準備。
②霜・風除けの白ネットの上に苗が活着するまで日除けの③黒ネットも張った。
←農機具小屋に降った雨を水槽に貯め、野菜苗や種蒔き後の水遣りに使う。たまった雨水をポリ容器に移すカカ。



5 三月のお味



↑昨年5月28日に収穫をした山椒の実、カカト二人で収穫



↑葉と軸を取り山椒を作る茹でてから冷凍保存をする。



↑左は市販のナメコとエノキで自家製トロトロ佃煮、冷奴に湯豆腐にも、夏は冷や麦に冬には煮込みうどんなどに合います。右のアサリ佃煮は熱々ご飯やおニギリの具材などに重宝します



↑わが家の小さな椎茸は軸に石突を切り取り、笹だけにして、ダシを効かせた甘辛味付けて佃煮作り。↓出来上がったら瓶詰にします。ご飯や弁当のオカズにもオイシイ!!



↑アサリのむき身と冷凍保存の山椒と干切り生姜を味付けして



↑アサリの旨味とサッパリ生姜味にピリッと山椒味が旨味

カカは常備菜や佃煮を良く作り、食卓の一品にしたり、離れている家族に送っています。今なら採った踏の臺で踏味噌作り、保存野菜で白菜キムチや大根アップル漬など、ありがたやカカの料理で出来る私、感謝感謝のご馳走様。



↑石突を取った原木椎茸の軸は細かく裂いて乾燥、瓶詰にして置き裂きイカのようにお八つ代わりに、ダシ取りにも使います。