

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

06.25外縁
 側で夕涼みの
 キキ太



1 庭の畑は

→トマトフレーム
 にビニール屋根



①07.02 午前中カカ
 は野菜収
 穫、トト
 人でビニ
 ルシートを
 張る。②夕
 方カカト
 で鳥除け
 ネットを
 張った。

家の周りの
 庭畑、色々な
 野菜を少量づ
 つ育てていま
 す。朝食前に
 ズッキーニと
 カボチャに受
 粉し、インゲ
 ンにモロッコ
 インゲン、キュウリと
 ズッキーニ、トマトな
 どを収穫。朝食後には
 収穫野菜のチェックを
 して袋詰め、今はブル
 ベリーーの収穫が忙
 しいカカです。

07.02ナナミちゃんのお宿前の畑、
 ↑緑ネットの中は小玉スイカ4個が育って
 いる。黒ネットの中は種蒔きした人参が発芽。
 その右隣はツルを伸ばし始めたインゲン。右
 端のフレームには中玉とミニトマトが育ち、
 雨降る前に病気予防の屋根シートを張る。



↑06.25耕しておいた母屋
 前の畑、施肥をしてマルチ
 を張って自家製苗を植える
 ↓ピーマンも育ち収穫
 間近なった。

↑左畝にはキュウリ苗5本を植
 え、ノズッキーニ苗4本を植え
 ↓キュウリ苗に支柱も立てた。

↑07.09朝7時、母屋居間から撮影、林畑
 で里芋と生姜などに敷き藁をするカカ↓



2 「ナナミちゃんのお宿」は?



木造家屋のお宿は乾燥防止のため、加湿清浄機2台を稼働させていたが、七月前半は雨の日が続く予報なので、外縁側で分解清掃をした。冬の乾燥する季節が来るまで片付けておきます。



↑07.09お宿
 庭のカサブラ
 ンカ、ピンク
 色の蕾ふくら
 み開花間近な
 季節に。

目次

1 庭の畑は	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 畑は?	2
4 チョコッと骨董話し	2
5 七月のお味	2

ハイライト

7月7日「小暑しよう
 しょ」例年ならば梅雨明けが近づき、本格的な夏に向かう頃なのだが、今年はずでに梅雨明けに。しかし、今週は曇りや雨の日が続くなどで、梅雨明け宣言は早すぎた感もある。曆的には小暑から立秋までの間に出す挨拶状は暑中見舞い、以降のものは残暑見舞いとなる。



06.23形にはまってお
 風寝のハナ。
 んに鳴き始め、夏の暑さを払いのけるため暑気払いと称してピヤガーデンなどがにぎわっている。ただし、暑気払いとは本来、夏の暑さを払いのけるという意味で、漢方の考えに従い、身体を冷やす効果のあるものを摂取することを目的としていた。冷たいものには限られず、江戸時代にはピワやモモの葉を煎じたものが飲まれていた。せめてナスにキュウリやゴーヤなどを食べて、体を冷やしましょうか。

3 畑は?



←06.21ジャガイモ後に堆肥をまき耕し、肥料を施し畝作りの後に↑曙大豆の種豆を4畝に蒔く、味噌を作ります。



今年のジャガイモは形良く収量も良かった。ジャガイモの収穫後は、堆肥と石灰類を散布し耕して、肥料をし畝を作り自家採取種豆の曙大豆と丹波黒豆に大納言小豆を蒔いた。味噌作りや餡作りに欠かせない豆作り、加齢に合わせて畝数を減らしています。



06.27最後にアンデスレッドを掘り上げて←終わる。→アンデスレッドとキタアカ



↑毎年、良い豆サヤから良い豆だけを種豆に自家採取しています。②大粒で甘い曙大豆は水煮や味噌作りに①大粒丹波黒豆も味噌作りや煮豆にします。③④大粒の大納言小豆は汁粉やアッコに。

↑06.24曙大豆4畝の隣に、大納言小豆の種豆を2畝蒔く。その左隣に施肥をして畝作り、丹波黒豆も種豆を2畝蒔いた。交雑しないよう曙大豆と丹波黒豆を離れた。

4 チョコッと骨董話し



→動物名は? 枝角があるのはシカ科だが、何を模している? \耳の形に違和感が?ライオンでしょうか。←左の角型の上に円筒の形は城塞で作者の銘と1988が、史跡かしら城塞は?



海泡石メッシュはトルコで良質の石が産出され、多孔質で吸着性に優れパイプの素材に適しています。パイプに施してある彫が面白く入手したが、喫煙はしていません。

5 七月のお味



←06.30頂いたレッドカラント(ふさすぐり)をジャムにした。甘酸っぱい!!



←07.03今年はスモモが豊作で、①熟す前に賽の目に切り ②折から国の節電要請で玄関土間に七輪、コトコト時間をかけて煮込みます。③煮込んでスモモジャムは良い硬さに。隣の空いた七輪では梅シロップを加熱殺菌中。色々一度にこなしています。

↑今年はスモモが採れて↓ジャム作りをする。



↑06.14梅シロップ作り



↑07.09庭畑のブルーベリーを収穫する力か。←収穫をしたブルーベリーはジャムにする。



←左から簡単利用レシビがラベルに書かれている梅シロップ、ブルーベリージャムとスモモジャム。この後も梅シロップとブルーベリージャム作りは続きます。