

# ナナミちゃんの農事通信

山梨県北杜市市明野町で「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

07.03外縁  
側で毛づくろ  
い中のキキ太  
「手を休める  
ニャー!!!」



## 1 庭の畑は



←↑07.13スイカ畝の網目越しにカラスが!! 小玉スイカを突いた。細かいネットを張って防戦中。



家の周りの庭畑、野菜を育て毎日収穫をしている。ナスは連作障害を避けるために畑で作るようになりました。カカは早起きをして朝食前に畑へ、野菜などを見回り暮らしています。

→07.13カカの朝採り野菜、下は畑の長ナスとナス、庭畑のキュウリとトマトにモロッコインゲンやインゲン。収穫野菜は仕分けして袋詰め保存をする。



←07.20キュウイ棚の下、二番目に苗植えたキュウリの収穫。モロッコインゲンを収穫。隣に続けてキュウリが収穫出来るよう三番目の種蒔き畝を作った。



07.15野菜宅配便、玉ネギ・ジャガイモのキタアカリ・人参・ズッキーニ・キュウリ・ナス・ゴーヤ・ピーマン・万願寺唐辛子・長ネギ・インゲン・モロッコインゲン・島オクラ・トマト・サニーレタスにモロヘイヤでした。



←07.20庭でミョウガを採る、ここは早く出る夏ミョウガ。細いが香りは十分あります。



## 目次

- 1 庭の畑は /
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? /
- 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

大暑6月23日「大暑たいしょ」暑さが最も厳しくなる頃のこと。厳しい暑さをあらわ言葉でもあり、酷暑、極暑、烈暑も同じ意味である。冬至から数えて約1か月後、一年で最も気温が高い季節となる。前半は安定した天候の場合が多いが、後半になると、暑さがより厳しくなる年と比較的涼しくなる年があるなど落差が激しい。農家にとっては水田の雑草取りや害虫駆除などで忙しく、体力的に最も厳しい時期でもある。また蚊が多い季節でもあり、日本でもほんの少し前までは、蚊帳無しには安心して眠ることが出来なかった。現代では忘れ去られていた蚊帳が、キャンプ用品で大人気とか。蚊と言えば6年ほど前に海外から帰国された方が「デング熱」で死亡!! 当時ニュースに「ヒトスジシマカ」が話題になりましたが。



06.29暑くてダラダラぶり落ちそうなハナ

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



お宿の庭は手入れが行き届かず庭木などは伸び放題、雑草も種をつけ始めた。早く草取りをしなと焦るトト。

07.27姫ヒマワリとエキナセアが咲き、株を掘り上げ処分し少なくなつた→キキョウも咲き始めました。



### 3 畑は?



↑07.08カ力は消石灰をまきトは管理機で耕す、ツルの伸びたササゲ畝の隣に、追加で二畝目のササゲ種蒔きをするカ力。



↑ジャガイモ後は耕し終わり、隣のコンニャク芋を掘った所に移動する。

畑は雨後の二日目あたりが土は柔らかくホコリも立たず耕しやすい。ジャガイモ後を耕したが、何を作るのかしら? 大根? 白菜? 畑仕事はいつまで? ここで続けられるのか? ... 悩みは尽きぬ。



↑07.08ジャガイモを掘った後に石灰を←グリーンビース畝に残っていたコンニャク芋が発芽、掘り起し移植するカ力。



←07.09ナス畝に追肥と収穫↑長ナスが両手一杯に。

→07.22畑のナスもカラスに突かれた!! ネットで囲む。今年からカラスやハクビシンの被害でトウモロコシ作りはやめた。



←07.22二畝目のササゲ無事発芽。

### 4 チョコッと骨董話し



↑灰皿色々、上はブロンズ裸婦像と灰皿、左は陶製。右は陶製で煙草をバストの穴に差し込むとユラユラ揺れている腰から煙が立ちのぼる。タイの金属製灰皿。



←手前のボタンを押し下げるとツルがお辞儀をし、同時に煙草入れの蓋が開き中の煙草をクチバシにくわえて戻ります。



←07.22オクラ畝の点検と収穫→大きく育った種採り用のダビデの星。



→人参畝を囲むようにオカヒジギが伸び放題に。

### 5 七月のお味



↑06.10みずみずしいキュウリが少しづつ採れ始める。



↑07.01毎朝キュウリが沢山採れるので、消費拡大を?



↑キュウリの辛子漬 食べてオイシク作り方は簡単。キュウリ1kgに対しビニール袋に塩30g砂糖80g粉辛子15gを入れ調味料を良く混ぜ合わせた後、キュウリを入れ調味料と↑良くなじませ、冷蔵庫で1日寝かせる。食べる分だけ袋から出し、水洗い後に切り分ける。



↑07.23夕食、左上から薄切りキュウリに赤玉ネギと茹で鶏肉でパンパンジー。右のキュウリのPちゃん漬は実山椒とシヨウガに唐辛子で味漬。左下は肉ジャガ、右は具沢山の味噌汁。



↑06.07初収穫のキュウリで冷やし中華、サニーレタスを下に中華麺を盛り、裂いたカニカマに茹で卵、キュウリを散らして。



↑07.23中華麺は具材に隠れてしまう、山盛りキュウリに焼き卵と裂いたカニカマに茹で鶏肉。使うキュウリの分量にも変化が出てます。

作った野菜は自家消費が基本、日々献立を考えて作るカ力に感謝。野菜は天候不順などを考えて作付け、順調に育てば収穫量は多くなる。保存が出来るジャガイモや玉ネギなどは良いが、毎日収穫をするキュウリやナスなどの野菜は悩みの種。キュウリは「辛子漬、Pちゃん漬」など日持ちする加工品に、カ力は日々工夫をしています。