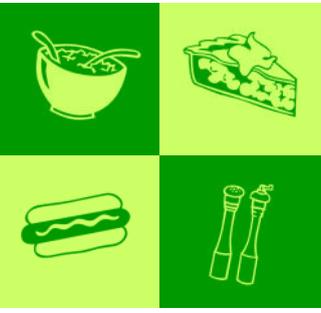


# ナナミちゃんの農事通信

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

07.27雨後の  
 の涼しい外縁  
 側 お昼寝キ  
 キ太



## 1 今の林畑

↓繁茂するコゴミ



↑08.08母屋裏の林畑、手前左側は一度刈り取ったのに再び伸びたコゴミ、椿や桜なども大きく育ち、コシアブラだけは枯れ始めた木もあり心配。



↘①↑日照りですが里芋は、カカの水遣りで何とか育っており、生姜は良くなし不作のようです。

母屋裏の木々を伐採して開墾した狭い林畑、母屋と木々で半日陰。半日陰を好む野菜を作るようにしていますが、今年は集中豪雨のような時以外は降雨少なく、カカは水遣りに苦労をしています。風呂の残り湯を、ダストボックスなどに貯めバケツなどで水遣りをしていましたが、灯油ポンプに長いホースをつなぎ、湯舟と畑までの高低差を利用して散水、カカの負担を減らしています。



↘②通路左には黒カボチャが植えてあるが、桜の木などで日陰に、西日だけが頼り↑何個か育っています。



↑08.10浴室からの高低差7mほどで、←ホース先端から水が出て、水遣り作業が少し楽に。



↗大き目の灯油ポンプで



↘今年は毛虫などの被害もなく、葉の出来は良いようです。今年も栗ご飯が食べられそうです。

## 目次

- 1 今の林畑 1
- 2 「ナナミちゃんのお宿」は? 1
- 3 今の庭畑 2
- 4 チョコッと骨董話し 2
- 5 八月のお味 2

## ハイライト

大暑・末候8月2~6日  
 「大雨時行たいう ときどきにふる」時として大雨が降りやすい頃という意味。この時期の雨は時に激しく降る。さっきまで青空一色だったところへ、積乱雲が出てきたかと思うと、にわか激しい雨が降り出す。現在では、集中豪雨やゲリラ豪雨という言葉がある



が、似 07.31太り気味のハナ飼いは誰だ!!  
 たような言葉は過去にも存在した。たとえば、篠竹を突き立てるように激しく降る「篠突く雨」、弾丸のような大粒の「鉄砲雨」などである。わが家の庭の野芝は日照りでちぢれ、降雨は台風頼みに、連日の猛暑でエアコンはフル稼働、明野の気候も20年間で変わったようです。庭の雑草の中で目をひく青紫色の「つゆくさ」、抜いて地面に放置しても、なかなか枯れず手を焼いています。漢方薬として解毒作用や利尿作用があるようです。

## 2 「ナナミちゃんのお宿」は?



前号で気になっていた、草取りと伸び過ぎたコデマリを剪定し、大きくなったガマズミは伐採し、残りは葉が落ちた晩秋に剪定をします。



←07.30伸び放題のコデマリ、形良くするには年に何回か刈り込みが必要。



←徒長枝を切り取り、小さく刈り込んでおく。剪定作業では切った枝葉の処分に苦労します。

### 3 今の庭畑

ナナミちゃんのお宿前と母屋前の狭い畑、連作を避けるためトマトフレームは毎年移動し、落花生は作らず、来年はスイカも作らないことに。キュウリは長く収穫出来るように、苗植えや種蒔く日をずらし4カ所に育てましたが、豊作で消費するのが大変、カ力は漬物作りなど大忙し。



〳08.08ナナミちゃんのお宿入り口から撮影。  
→お宿前の畑、右からインゲン畝、トマトフレーム畝、インゲン畝、人参畝、スイカ畝。花盛りの鬼百合は日照りで、下葉が枯れています。



〳トマトフレームではミニトマトや中玉トマトが育っている。



↑小玉スイカがゴロゴロ、ツル枯れしたスイカもある。

←08.08母屋前、鳥除けグリーンネットの中はブルーベリーが実っており、通路の右側は狭い畑がある。右端の笹状のものは、背丈ほどに伸びたミョウガ、日照りで収穫量は少なくなった。



↑ブルーベリー実る



〳①母屋入り口通路側、イチジクの木が茂っており、右側は収穫中のモロッコインゲンの柵。



↑少しのインゲンとキュウリ苗が育っている。通路右はピーマン3本とキュウリ、奥に万願寺唐辛子3本が収穫中



〳左から二畝目のズッキーニ、真ん中は終わった最初のズッキーニ畝、右側はキュウリ畝、隣にゴーヤが少し。↑奥にはゴールドキウイが

### 4 チョコッと骨董話し



08.09馴染みの骨董店「アンティーク冬花」に行った。入り口左のラタン飾り棚には、赤や白のホーロー製品が飾られ、右の水色長椅子には壺が?何焼きかは分かりません。



〳ラタン飾り棚の左隣に三菱電機製の扇風機、置き台の足踏みミシンが面白い。

骨董趣味も熱は冷め終活ではないですが、ガラクタ整理をする歳になったトトです。トホホ・・・

### 5 八月の味



↑08.02梅干しなどを干しザルに揚げて、天日干しを始める。



↑06.26さし酢梅干し、梅4.5kg小梅2.5kgを漬ける。調理酢「さし酢梅酢」を採るために作る。



↑08.02さし酢梅干し、ていねいに干してゆく。



←08.03天日干しの梅干し  
→天日干し  
さし酢梅干し・さし酢小梅干し。



→08.03夕方、干し上がりの同じ梅を、干しザルに移し替え、ザルごとに同じ干し上がり状態の梅にそろえる作業。



↑06.17梅干し7kg塩分10%で漬け、赤シソを追加して色付けとカビ防止。



←08.03梅干し・さし酢梅干し天日干し

→08.06干し始めて四日目、干し上がった梅干しを仕分けし、プラバックと瓶に詰める。



梅仕事は手間がかかります。6

月9日友達の梅林に梅採りに行き、梅シロップを作り。梅が熟したら漬け込み、漬け終われば干しザルにならべ、日中は庭で干し、夜は外縁側か室内に移動をする。日々繰り返し、2ヵ月ほどで梅干しとなる。