

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

08.26プラカ
 コにネットで
 通気良くグッ
 スリ昼寝中の
 キキ太

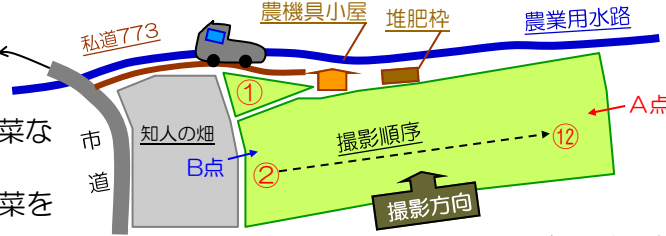


1 今の畑

自宅へ徒歩4分

5月30日発行の農事通信
 408号から約3カ月、畑の野菜な
 どの変化を写してみました。
 収穫も終わり耕して、次の野菜を
 育てている区
 画、冬野菜の準
 備をしている区
 画など、狭い畑
 をやりくりして
 野菜作りをして
 います。

①ルバーブ・アスパ
 ラ・大葉ニラとイチゴ
 は手入れが出来ないま
 ままで、スナップエンド
 は終り片づけ、コン
 ニャク芋の気子畝だけ
 に。甘柿に実が付か
 ず、渋柿は少し付いて
 いるようです。



②B点の西から東
 の畑奥を望む、手
 前に島オクラと右
 側にモロヘイヤ、
 白ネットの中は蔓
 が立ったサニーレ
 タス。長ネギ畝の
 先の農機具小屋前
 には、曙大豆の畝
 が見える。



②土留め用のイチゴ
 と長ネギ。島オクラが
 育ち収穫中、隣の畝は
 丈が伸びたモロヘイ
 ヤ、手前は唐辛子で青
 赤くなり始めている。
 →③長ネギ畝、収穫し
 て減ってはいるが、前
 回と変化はない区画。



↑④レタスなどと空豆は終り後
 を耕し、右側の人参畝は変わらず。



↑⑤空豆とブロッコリーに
 玉ネギの収穫も終り耕
 し、味噌作り用に曙大豆の
 種を蒔き、4畝が育って花
 を咲かせている。



↑⑥ワケギやニンニクは終り耕した後
 に、↑大納言小豆2畝と丹波黒豆2畝↑
 を作る。小豆は餡子用、黒豆は煮豆と味
 噌用に。

2 「ナナミちゃんのお宿」は?

イワダレソウの奥、石垣の上のレンギョウは
 花の少ない早春に、小さな黄色い花を咲かせ楽
 しませてくれますが、枝葉の成長が旺盛で剪定
 が間に合わない。いずれは切り倒して、以前の
 薪置き場が見える姿に戻した



←勝手口には
 実生のマリー
 ゴールドがア
 チコチに。
 →伸び放題の
 岩垂草の中
 に、一本だけ
 百日草が咲い
 ている。



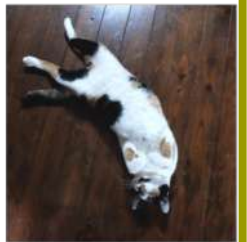
↑08.26グランドカバーの岩垂草、雑草が
 繁茂して刈払い機で草刈りをします。

目次

1 今の畑	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 続き、今の畑	2
4 八月のお味	2

ハイライト

処暑・初候8月23～
 27日「綿柎開めんぶ ひら
 く」綿の実を包む萼が開
 き始める頃という意味。
 綿とはアオイ科ワタ属の
 多年草の総称で、その木
 は7月から8月かけて一
 日だけ淡く黄色い花を咲
 かせる。それから50日
 ほどで実が熟し、それが
 はじけ
 ると、
 綿花あ
 るいは
 木綿と
 呼ばれ
 る部分
 が顔を
 出す。



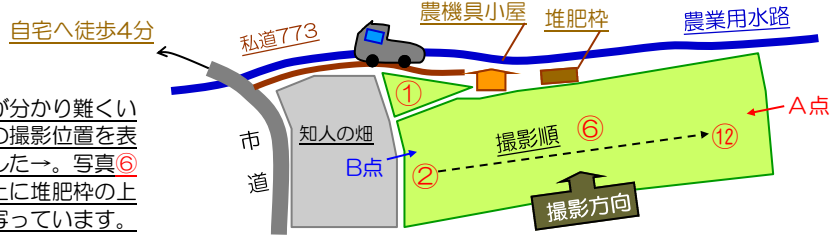
08.12ハナ OMソー
 ラーで冷たい床に。

すなわち綿の柎が開く頃
 とは、いよいよ綿花を摘
 む時期が到来したことを
 意味している。今回放
 送のプラタモリ「境港・
 米子～思わずゲゲゲ!」を
 見ていたらと鳥取県特産
 の綿花栽培の映像が流れ
 た。淡く黄色い花は、同
 じアオイ科トトロアオイ
 属のオクラと似ている。
 トトの小学生時代、学校
 までの通学路脇の畑で綿
 花が栽培され、白い綿花
 の記憶がある。当時は綿
 布が一般的な時代で、そ
 の後ナイロンの時代に
 移っていったのだが。

3 続き、今の畑



・説明が分かり難いので⑥の撮影位置を表示しました→。写真⑥の左上に堆肥枠の上が少し写っています。



↑⑥前ページ⑥とダブリますが丹波黒豆の右、↑右側からコンニャク畝、中央にツルが伸びたゲンコツ芋の畝↑、右側に↑カラス除けネットで囲んだ長ナスとナスの畝、
今年カラスにナスが突かれ。



←⑦この場所はジャガイモを育てていた場所、冬野菜は8月下旬には青首大根と紅芯大根を種蒔き。白菜にレタスやブロッコリーは、08.19に自宅ポットに種蒔き、苗作りをしました。
→08.20大根などの畝に石灰類を、畑側から撮影



↑08.03ササゲの収穫始まる。小豆に比べて豆サヤが長い。→⑧左側ササゲ1畝増やし2畝に。



ノオクラ畝「ダビデの星」→左側太いモノがダビデの星、右側の細長いのは島オクラ。どちらも生を刻んでも食べられます。



↑切り口がダビデの星に似た形からの命名かな?



ノ渋柿は大蜂谷柿と甲州百柿、今年不作。



ノ⑫ミョウガと山ウドが繁茂。

↑⑨サツマイモ「安納芋」増えて2畝。玉ネギの後に黒カボチャを↑



↑⑩パング豆を植える予定だったが白インゲンを植えた畝、今年パング豆は作らない。ノコンニャク芋の気子の畝。干し柿用の渋柿3本があり、掘らなかったヤーコンもある。

今回は記事になるような畑仕事も無く、力カだけが日々野菜の収穫と管理を続け、トトは真冬の野農閑期と同様の使われない農機具状態です。9月になれば変化が?!とおもうのですが、台風来襲!!などでないことを祈っています。

↑⑫白インゲン柵は解体し、日陰で何も作らない。

ノA点左側は昔の桑畑が放棄地となり、蔓草が草刈りを続けている区画を越え伸びてきている。⑫↑山ウドの丈が伸び花が咲き、ミョウガと雑草で手が付けられないほどに、何とかしなければ・・・⑪は欠番です。

4 八月のお味



庭でミョウガ採り

ミョウガが沢山採れ薬味や煮物に炒めモノなどに使い、保存できる梅酢漬にもして重宝しています。夏の暑い時に、梅の酸味で食欲が増すようです。



←①08.12沢山採れたミョウガ、水洗いしてゴミを取り除き、→新聞紙に広げ日陰干しをして乾かす。



②ミョウガを縦に刻みビニール袋に入れ、梅酢と甘酢を注ぎ密封「梅酢ミョウガ」を作り置き→使う時に汁気をしぼる。



③↑炊き立てご飯に炒り白ゴマを入れ風を送りながら、ご飯を切るように混ぜ合わせ。



④↑「梅酢ミョウガ」を入れて、ご飯と軽く混ぜ合わせる。ノ皿に「梅酢ミョウガご飯」



→08.25夕食、左からナスとキュウリの辛子漬、焼きナスに刻んだオクラ、トンカツに梅酢ミョウガご飯が合います。

