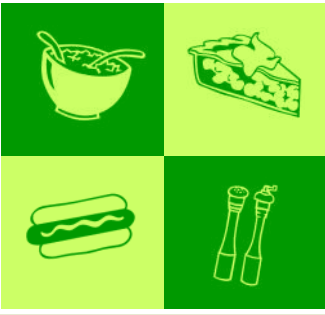


ナナミちゃんの農事通信

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

09.12外縁
 側のブルー
 シートの上で
 お昼寝キキ太



1 九月の畑仕事



09.06トトはノ大納言小豆2畝と
 ↑丹波黒豆2畝に一回目の殺虫剤
 を散布、餃子や煮豆など自家用



↑①09.06肥料をクワで鋤き込
 み、②2畝目の畝作り肥料をま
 く。冬野菜の種蒔き、苗植え用



ノ09.06コンニャク芋畝に
 張ったネットから落ちた栗イ
 ガを、剥いて葉を取り出すカ
 力、今年は虫食いが多い。

今年の夏は雨や曇
 りの日が多く、カカ
 の水遣り仕事も少し
 軽減された。8月
 31日に種蒔きした
 青首大根と赤大根に紅芯大
 根、発芽がまばらで種を買い
 直し、後日改めて蒔き直した
 カ力「種に被せた土が多すぎ
 たかも？」全てカ力任せで何も
 できないトト、いやはや・・

←自家用
 に少し植
 えてある
 ニラの花
 を刈り取
 り、雑草
 取りもし
 た。



←ニラの刈り
 取り後に施肥
 をして、新し
 い葉の成長を
 促す。右はイ
 チゴ畝、左側
 のアスパラは
 絶えた。



09.06ノ一週間
 前に種蒔きした青
 首大根、発芽はま
 ばらで赤大根や紅
 芯大根は発芽して
 いない。



←島オクラ
 も終わり近
 くなって
 きた。

←長ネギ移
 植用の畝を
 掘り、カカ
 が石灰類を
 まく。



2 「ナナミちゃんのお宿」は?



←09.01庭の岩垂草を
 刈って天日干し中。↑
 伸び放題のレンギョウ
 →シュウメイギク咲く

岩垂草の丈が伸び過ぎたの
 で刈払い機で刈り取りそのま
 まに、枯れるを待ってから焼
 却処分をする。お客様の出入
 りがあればタイヤで踏まれ、
 あまり伸び
 ないのです
 が。伸び放
 題のレン
 ギョウも何
 とかしなけ
 れば・・・

目次

1 九月の畑仕事	1
2 「ナナミちゃんのお宿」は?	1
3 冬野菜のポット苗作り	2
4 チョコッと昔話し	2
5 九月のお味	2

ハイライト
 処暑・末候9月2～6日
 「禾乃登か すなわち みの
 る」「禾」とは本来、稲な
 どの穂先に生えている毛
 をさす言葉だが、転じて
 イネやヒエ、アワなど穀
 物の総称とされる。
 「登」は実するという意
 味。全体では、イネが実
 る頃という意味になる。
 イネの
 先になる
 実の
 ことを
 稲穂と
 いう。
 そもそ
 も



08.23ハナお気に入り
 のバルコニー手摺で。

「稲」という漢字からして、重
 さに耐えかね、穂先を垂
 らしたイネの姿を描いた
 象形文字にあるとされる。
 日本に伝えられたのは
 縄文時代晩期のこと、
 他の地域へも広まり、今
 やイネはコムギ、トウモ
 ロコシと並んで、世界三
 大穀物の一つに数えられ
 ている。 明野でも稲の
 穂先は垂れ、農業用水は
 止められ田を干し始め、
 稲刈りの準備が始まりま
 した。雑草が生えた休耕
 田を見ると、穀物危機に
 対する日本の農業政策が
 心配になります・・・

3 冬野菜のポット苗作り



←08.19冬野菜のポット苗作り↑ブロッコリー・白菜60日70日結球・キャベツ・ロメインレタス・レタスの種を蒔く。

↑種蒔き後は玄関先に置いて、水遣りの管理がやりやすいようにする。

種蒔きは難しい、畑では少しだけ土の被せ方が厚かったり、水遣りが少なかったり、発芽するまで寒冷紗などで日陰を作らなかつたりと、種の種類によって原因はいろいろ。ポット苗作りも、一回目は古い苗作りの土を使ったため?ではないかと、専用土を買い新しい種を蒔いたら!! 全て順調に発芽、タイミングよく降雨の日が続いたことでもあります。次は畑にポット苗移植の畝作り、急がなくては・・・



→08.30一回目のポット苗は発芽不良。↑新たに種も買い蒔き直す。



↑08.31一回目の種ブロッコリーだけ発芽。



→09.12培養土と種を買い蒔き直した二回目は、順調に発芽。①種蒔きから二週間畑に移植するほど育った白菜苗と②サニーレタスの苗。

↑09.01二回目に蒔いた白菜発芽。↓他も!!



4 チョコッと昔話し



トト時代の移动通信機器の変遷、捨てずに置いた近代産業遺産か。固定電話の時代は電話をかけ応答がなくても「夜にかけ直すか」で済んでいましたが、どこでもスグにつながる携帯電になって応答がないと「??」変に不安になってしまう時代、待つことが不安な時代に。



↑語呂合わせのような数字を送った、ドコモのポケベル。電波状況に左右されたが便利だったNTT PHS。トトが好きだったドコモ携帯は日本無線製、内ポケットにすっぽり入る。

5 九月のお味



↑太いダビデの星と細長い島オクラ。オクラ終わりの季節に。



↑08.28沢山採れたオクラは保存食材に加工する。



↑水洗いをして簡単に使えるように刻んで



↑カカト2食分をラップで包み冷凍保存。

夏野菜も終わり近くなり、冬野菜の準備が始まっています。毎日毎日、食べていると飽きが出てしまいますが、いざ終わってしまうと! 季節



↑08.08まずは茹でた島オクラにマヨネーズ。



↑08.08冷奴に島オクラと塩コブ、混ぜ合わせ食べる



↑08.24カリッと焼いた厚揚げにミョウガとオクラ。



↑08.29味噌汁に刻んだオクラとミョウガ。

野菜の味が恋しくなってしまう。気候の変わり目より、少しですが早く訪れる野菜の変化、畑でとれた野菜をいただく生活は、自然の恵みとカカオの努力のたまものです。