

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

10.08猫
 は高い所
 が大好き、干し
 てる布団
 によった
 干キ太。



1 夏野菜が終わり



10.02畑、左奥の柵では白豆インゲンが収穫中、右隣の黒カボチャは終わり、安納芋が植えてある。オクラも終わり茎を抜き、耕す準備をする。



腰にバケツを吊りしササゲの収穫、右側の時き直した大根も育っている。



遅時きのササゲを収穫しながら茎を抜き耕す準備



掘ったオクラの根



クワで根を抜き、ササゲ畝と一緒に耕す。



オクラの太い茎はノコで切り、マルチを巻き取る。芋畝のマルチをめくり土を掘って、安納芋の育苗具合を確かめるカカ、良好!!

夏野菜から冬野菜に切り替えていますが、玉ネギや大根の発芽が思わしくなく、心配をしています。季節は待たなしで11月上旬には初霜も降り、種の発芽や野菜の生育も遅くなります。何とか成る?



10.02少しだけ自家採取ニンニクを植える。棒で土に穴をあけニンニクを埋める。



09.30ワケギ種球を少し植え、10.02同じ畝に続けて、ニンニク種球も少し植えた。



ワケギ種球の皮を剥き芽出して発芽促進。ワケギ種球を植える。



冬の葉物野菜の種、小松菜・タアサイ・チンゲンサイ・大葉春菊とノラポウ菜を蒔いた。毎年作り続けている葉物野菜。



10.02カカトト冬野菜の種を蒔く、一畝の土はゴロゴロなので、種蒔き後に土の代わり堆肥土の里を被せる。



目次

1 夏野菜が終わり	1
2 冬野菜の準備	2
3 十月のお味	2

ハイライト

秋分・次候9月28～10月2日「蟄虫戸をむしかくれたとをふさぐ」「坏」はここでは「ふさぐ」「閉ざす」という意味で使われる。全体では、虫が土の中に入って入り口をふさぐという意味。春分前の「啓蟄啓戸」と対をなす言葉である。春から夏にかけて外で活動していた虫たちが再び土の中に潜り、越冬体制に入る頃と言うわけだが、実際に巣籠もりに入るのもう少し気温が下がってからである。先日の夜、玄関戸を開け外に足を延ばしたら? パリッ!!と音がして何か潰した感じが? 毎日カカが栗を剥き、鬼皮などを捨てているので! 鬼皮が落ちていたのだからと、外灯を点けたら!! サワガニを踏み潰していた。下の沢から上って来て、巣籠もりする場所を探していたのかしら? 秋は深まり来月初旬には初霜も。



10.26庭畑の堆肥枠に上った三毛猫のハナ。

3 冬野菜の準備



↑09.26母屋前の狭い庭畑カ力はキュウリの柵を解体し、マルチを外し耕す準備。

↑トトは、カ力が片付けカ力はキュウリの柵を解体し、マルチを外し耕す準備。小型管理機で耕してゆく。



↑09.26ロメインレタス苗 → 耕して直ぐに苗植えをする畝は、消石灰に替えてカキガラ石灰と肥料をまき、マルチを張りロメインレタスとサニーレタス苗を少し植えた。

母屋前の小さな畑、小さいけれど重宝するキッチンガーデン、狭いけれども庭なので手入れがやり易い。カ力は陽が高くなる前に野菜の収穫をし、点検をしながら水遣りなどを行っています。狭いので珍しい野菜などはなく、馴染みのある野菜を作っています。



↑09.29庭畑の隣のミヨウガ畑、野菜種蒔きをする前にミヨウガ採りするカ力



→09.29ロメインレタスとサニーレタス苗の先に↑プロコリーノラボウ菜・小松菜の種を蒔いた。→10.023日目に発芽!



↑10.05庭畑の野菜畝の上、少しだけゴールドキウイを育てています。

4 十月のお味



↑10.05寒くなり、庭畑のゴーヤもソロソロ終わりに。



↑10.08この日のゴーヤは家族に送ったが、沢山採れた時などは。



↑縦半分に切りワタと種を取ったゴーヤ1kgを用意して



↑刻み、砂糖200g醤油120cc酢40cc片刈り40g削り節20g白炒り胡麻大さじ3杯を用意し



↑刻んだゴーヤを湯通しして硬く絞る。鍋に調味料を入れ煮立たせ、チリメンジャコを入れ



↑10.10朝食全品、左上から坊ちゃんカボチャの甘煮、オープンで焼き芋、中左は大根炒め煮、主菜の白豆インゲンと魚肉ソーセージ・カニカマの卵とじの皿盛り、梅干し簡単味噌汁、左下はゴーヤの佃煮、ナス辛子漬の古漬に刻み生姜を混ぜた、グリーンピースご飯でした。

庭畑のゴーヤ、苗2株を植えてマズマズの収穫が有りましたが、連作なので来年は、植える場所を替えます。

→ゴーヤと玉ネギにニラの薄塩炒めも、サッパリして旨いヨ



↑煮立った鍋の中に絞ったゴーヤを入れ煮詰める



↑汁気がなくなるまで詰めたら



↑削り節を入れ混ぜて残った汁気を吸わせる



←白炒りゴマを入れ混ぜ合わせて出来上がり。一取り分け袋詰めにし冷凍保存袋に入れ冷凍保存。

