

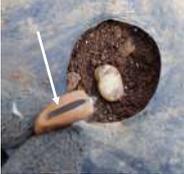
# ナナミちゃんの農事通信

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

11.12母  
 屋玄関先  
 のミツバ  
 ツツジに  
 ガマズミ  
 など紅葉



## 1 春野菜の準備



↑10.30空豆種  
 は黒い線を下に  
 し、指の第二関節  
 まで土に埋める。



←10.30空豆の種豆を蒔き畝  
 の終わりが空くので↑カブと  
 赤カブの種を蒔いた。



ノ右から玉ネ  
 ギ苗7穴マルチ  
 用畝 中が玉  
 ネギ苗5穴マルチ  
 用畝で  
 カカが張った  
 マルチにはノ  
 グリーンピー  
 スの種豆を蒔  
 いた。毎年種  
 豆はわが家の



来春に花咲き実  
 の生るツル豆のグ  
 リーピースや絹サ  
 ヤにスナップエン  
 ドウ、この時期に  
 種豆蒔いて寒さ厳  
 しい冬を越すと、  
 子孫が絶えないよ  
 うにとツル枝を幾  
 本も出し、豆サヤ  
 も多く付けます。  
 暖かい春に蒔くと  
 ツルは1本に・・

←10.30空豆畝の隣に  
 スナップエンドウの種豆  
 も蒔き、空豆畝と同様に  
 奥にカブと赤カブの種を  
 漬物用に少し蒔いた。  
 ←霜と風除けネットが張  
 れるよう支柱も準備。



良い豆を選び自家採  
 取しています↓。



ノカカの  
 バケツに  
 は畑に落  
 ちたどん  
 ぐりが!!  
 一杯

## 2 日本蜜蜂は?



↑10.03 寒くなり2群  
 蜂箱の底板を夏用から  
 冬用に交換。  
 ↓10.28 1群と同様  
 に、冬越し給餌用の6  
 対4の砂糖水を作り、



↑10.25小雨降り曇り  
 のち晴れの天候、蜂は  
 多く出入りは少ない。  
 ↓10.28作った冬越冬  
 の給餌砂糖水を、巣箱  
 に入れた。



ノグリー  
 ンピース  
 の種豆蒔  
 き後、ド  
 ングリ防  
 止のフ  
 ルーネッ  
 トを張っ  
 た。



↑11.10 最初に入  
 った1群、蜜蜂の出入り  
 が少なく給餌用砂糖水  
 の減りも少ない。蜂の  
 数が激減!! 女王蜂が死  
 んでしまったのか? この  
 群は消滅間近・・・

「元気がないから砂  
 糖水を」とカカに言わ  
 れ最初に入った1群の  
 蜂箱。あんなに巣房も  
 増え蜂も増えたのに??  
 なぜ・・・女王蜂が死  
 んだのかしら。スムシ  
 の季節も無事に終わっ  
 たのに、元気で大きな  
 分蜂群だったのに、残  
 念ですが仕方がない。

### 目次

1 春野菜の準備	1
2 日本蜜蜂は?	1
3 干し柿作り	2
4 十一月のお味	2

### ハイライト

霜降・末候11月2~6  
 日「楓鶯黄もみじつたき  
 ばむ」モミジやツタが紅  
 葉する頃という意味。

「楓」の字はカエデと読  
 むのが普通だが、ここ  
 ではモミジの方が良い。  
 モミジはカエデの代表種  
 であるイロハモミジの別  
 称で、カエデの仲間の総  
 称として



用いられることもある。  
 「モミ  
 ジ」の

名は、11.12居間から林の  
 コナラにクリなど黄ばむ

黄や紅に染まることを意  
 味する「もみつ」からと  
 も、あるいは晩秋の冷氣  
 を受けて「揉み出す」か  
 ら、すなわち揉み出され  
 るようにして色づくこと  
 に由来するとも言われて  
 いる。わが家の裏の林で  
 はクリにナラとヒノキ、  
 庭ではヤマツツジにミツ  
 バツツジとガマズミやヤ  
 マブキ、ブルーベリーも  
 色づき始め、桜などは落  
 葉をしてしまいました。  
 これからは霜の降りる日  
 が続き、黄ばんだ葉が小  
 雨のようにハラハラ降る  
 季節になりました。

### 3 干し柿作り



干し柿は毎年作り続けて18年。保存できる甘味でスティック状に細長く切り、瓶に入れ渋茶やコーヒーを飲みながら食べています。無くなってしまうと寂しい食材、カカト高齢化に向かい、高所からの転落などに注意して、これからも作り続けていきたい食べ物、懐かしくオイシイ田舎の味です。

↑10.21畑の奥に渋柿の甲州百目柿と蜂谷柿が色づいて見える。

↑400gほどの甲州百目柿、↑手の届く柿はカカが収穫をして、トトは脚立を使ったり、木の上で収穫。

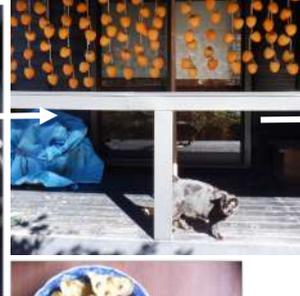


↑柿の木にのぼり上の柿を収穫しながら、枝も剪定した。

↑脚立作業は危ないので、枝や幹を切り低くした。

←↑この一本からはコンテナに半分ほど、まだ採り頃になっていない柿は、残して置く。

←畑の奥の渋柿3本も低く剪定↑この収穫はコンテナ1箱ほど。



↑10.25先日収穫をした渋柿、カカが皮むきをしてボールに入れ、4個剥き終ればトトがロープにセットする。

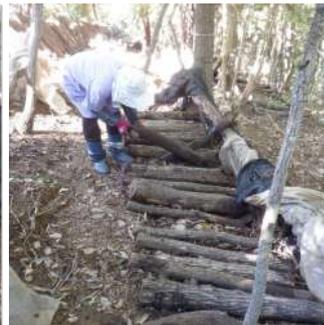
干し柿用ロープの両端に2個ずつ柿をセットして、↑沸かしておいた塩湯に10秒浸し、引き上げて鍋の上で湯切りをする。

↑今回は108個吊るし、風で水気を乾かし、柿の表面が乾いたらビニールシートで覆い、硫黄燻蒸を夕方までに終わり、暗くなったがカカトトで軒の竹竿に吊るした。

↑吊るし枝の取れた柿は、輪切りにして天日干し、↓干し柿煎餅を作り渋茶のお菓子に。



### 4 十一月のお味



↑10.31原木を移動したり、キノコの管理に忙しいカカ。

↑午前一番に原木の点検と移動に水遣りをするカカ。

秋の原木キノコの椎茸にナメコと平茸が出始めました。平茸は収穫し落ち葉層を、きれいにして天日干し、半乾燥になったら冷凍保存して、料理の都度取り出し使っていますが、クセ無く歯応えもあり食べやすいです。味噌汁や吸い物などの汁物、茹でてお浸し、歯応えもあるので炊き込みご飯にピッタリ、もちろん炒め物などにも合う、わが家の万能キノコです。



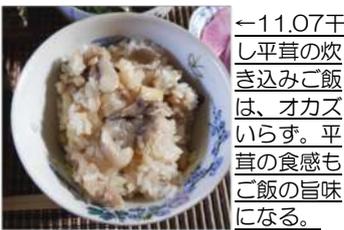
↑11.03来客昼食、左上から柿と春菊の白和え、漬物三品、天丼、平茸と三つ葉の吸い物

↑10.31発芽した平茸原木を、育成室に運び管理し育てる。

↑10.31大きくなった平茸を収穫し、天日干して半乾燥にする



←11.05平茸の油炒め、天日干した平茸は食感もシッカリして、味もしますヨ。



←11.07干し平茸の炊き込みご飯は、オカズいらず。平茸の食感もご飯の旨味になる。