

# 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

02.18キ  
キ太、尻  
尾を揺ら  
しながら  
近づく姿  
が猫好き  
にはタマ  
ライ。



## 1 お宿周りの仕事は?



02.22↑道路わきの富士桜1本と↑お宿看板近  
くのツゲも切り倒し、日当たり良くしたい。



↑お宿前の畑は、パイプフレームなどを片付け  
耕して置く。手前のヤマツツジの生垣は剪定  
し、生垣の細い\富士桜は切ってしまう。



↑お宿西側の生垣も剪定する。  
ノ石垣沿いのレンギョウ、伸び過ぎているの  
で剪定するか? 切ってしまうか? 思案中。

溜まっています  
家の周りの仕事  
が。ナナミちゃん  
のお宿周囲の生垣  
も伸び剪定をしたい、  
不要な庭木の  
伐採なども、芽吹  
く前に済ませないと  
後処理が厄介に  
なります。電動の  
生垣剪定バリカンを  
買って一気に!! と思  
ったのですが、今ある  
剪定バサミを使って  
筋力アップに努める  
ことに。

ノお宿前  
のスモモ  
やヤマブ  
キにツツ  
ジ、コテ  
マリなど  
芽吹く前  
に剪定を  
したいの  
ですが、  
出来る  
か?

## 目次

1 お宿周りの仕事は?	1
2 ナナミちゃんのお宿は今	1
3 畑と母屋周りの仕事は?	2
4 二月のお味	2

## ハイライト

2月28~3月4日「草  
木萌動そうもく もえ いず  
る」春本番を迎え、地面  
や木々から新しい命が  
いっせいに芽生え始まる  
様子を表している。草の  
芽がいっせいに萌え出る  
来る様子は、「草萌え」  
「下萌え」などとも呼ば  
れる。 油菜は中国から  
伝来をしたア  
ブラナ  
科の植  
物。そ  
の種子  
から油  
をとる  
ため日  
本でも  
古くから栽培され、その  
花(菜の花)は食用として  
利用された。菜の花と言  
う名称は「菜(食べられ  
る)の花」、すなわち食用  
の花ということに由来す  
る。春を告げる油菜の花  
咲き、ほろ苦い味で春の  
訪れを感じる。 骨折で  
コルセットをしてから腹  
筋背筋胸筋と、次から次  
とやせ細り、あげくに  
ギックリ腰・・・お宿も  
母屋も時節の仕事が山積  
み、何とか三月にはコル  
セットが外れ元の田舎暮  
らしに戻れるようにと。



01.20猫は暖かい場所  
を知っている。OM  
ソーラー暖気吹き出し  
口でヌクヌクとハナ。

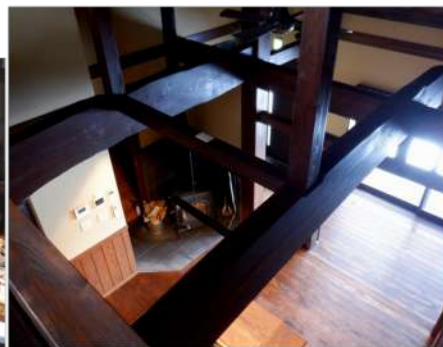
## 2 ナナミちゃんのお宿は今



↑和筆筒も時計に蓄音機など  
も片付け ↓02.11何もなし



ノ片付けも終わりノ囲炉裏  
テーブルと箱椅子だけに。



ノ二階通路から木組と薪ストーブを見る。



新型コロナという予期せぬ事にみ  
まわれ休業、さらに廃業。家具類に骨董類も片付  
け、床掃除も終わり。新築当時の姿になりました。  
冬暖かいOMソーラーシステム、薪ストーブ、エア  
コン、ソーラー発電システム、浴室はタカラ ホー  
ローバスシステムで460ℓエコキュート機付き、  
飲食業の開業OKの厨房など。お宿前の畑で野菜を  
育て、田舎暮らしを始めたいご夫婦にも。 土地建  
物を売却しますので、いかがですか?

### 3 畑と母屋周りの仕事は?

ジャガイモは、わが家にとって保存の出来る貴重な野菜、昨年の植え付けは3月24日で、毎年春分ごろを目安に天候などに合わせ植えています。母屋周りは伐採や剪定の作業が目白押し、体力と相談をしながら優先順位をつけて。



↑02.22裏の林、毎年コナラを2月に伐採し椎茸原木を作り、3月に椎茸菌を打ち込むが、今年はチェーンソーが使えないので無理。



↑02.22ブルーベリーも芽吹く前に剪定し、花咲く前にはヒヨドリ除けのネットを張らなければ、気持ち急ぐが体がダメで・・・

01.06↑大豆の後片付けも残り耕せないまま3月を迎える、ジャガイモ植えの準備が出来るか不安です?



↑この山桜の花は白から桃色に変化するが、伸び過ぎ電線に当たって伐採するか??



↑02.22道沿いの藪北茶の生け垣、芽吹く前に剪定をしたいが3月中に出来るか? →イチジクの剪定も。

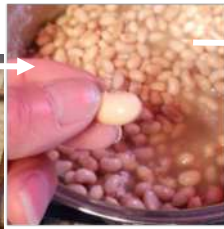


①

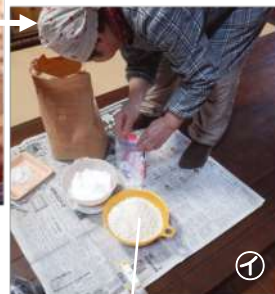


∟①野菜の茎などを捨てて堆肥にする枠、杭が腐って分解寸前!! 作り直さなければ。↑母屋入り口の左側はクチナシ・茶の木・アジサイ・山吹。∟右側には大きくなったヤマツツジ、アジサイ・レンゲツツジ・椿・サンゴジュ・ミツバツツジにガマズミが伸びてしまった。剪定しなければ、車の出入りで枝が当たっている。

### 4 二月のお味



↑わが家の大粒! 曙大豆は甘味がある。←02.04薪ストーブで曙大豆5kgを鍋5個に1kgつつ茹でる。



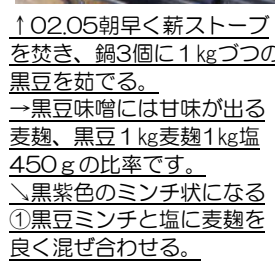
①



∟わが家の大粒黒豆は、甘味より旨味感じる。



↑米糀。①曙大豆1kgに米糀1kgと塩450gを計量。塩少々を最後の密封用に、取り分けて置くカカ。



↑02.05朝早く薪ストーブを焚き、鍋3個に1kgつつの黒豆を茹でる。→黒豆味噌には甘味が出る麦麴、黒豆1kg麦麴450gの比率です。∟黒紫色のミンチ状になる①黒豆ミンチと塩に麦麴を良く混ぜ合わせる。

↑カカは肉すり器に茹で大豆を入れトグハンドルを回す。

↑大豆の甘い匂い! ミンチがモンブランか!



↑叩き付け終われば平らに均し、取り分けて置いた塩を、味噌の表面に摺り着けカビ防止、ラップを塩の表面に密着させ、中蓋を落として更に蓋をして保存庫へ。

↑曙大豆ミンチと糀に塩を混ぜ合わせ、硬ければ茹で汁で調整し、味噌玉にして空気抜きをして、

↑空気抜きが終わった味噌玉を、仕込み桶に叩き付けて更に空気抜きをする。

冬仕事の味噌作りは、寒い立春ごろを目安に毎年作り続けています。明野に住む以前から手作りしていて、明野では大豆を育て味噌作り。曙大豆味噌は豆の甘味が残り匂いも良く!! 青唐辛子味噌には黒豆味噌を使います。黒豆はアントシアニンも豊富で、健康に良いかもしれません。