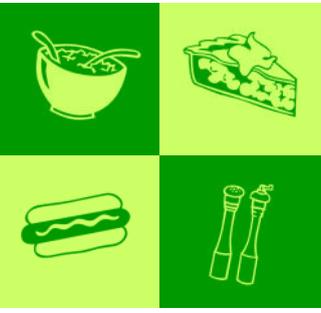


ナナミちゃんの農事通信

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

04.20外
 縁側の猫ス
 リッパで、
 グッスリ屋
 寝のキキ太



1 庭畑も忙しく

春分が過ぎ4月20日の穀雨も過ぎれば、畑仕事は忙しくなる。冬の葉物野菜は花が咲き、夏野菜の種蒔きや苗植えも始まる。お宿前の畑を売却すれば、トマトフレームを立てる場所が無い!? 畑は過去にハクビシン被害にあって断念。庭畑の残されたフキの聖地で、開墾作業が始まった。



↑04.12絹サヤ畝にあったホウレン草を抜き、豆ツル誘引ネットも張った。



枝垂れ桜咲く、庭畑、手前のスナップエンドウ畝のホウレン草も抜き片付けた。



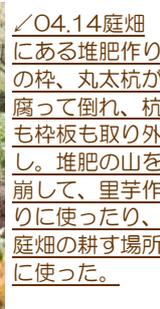
↑04.12花の咲いた小松菜に臺立ちホウレン草も抜き。←絹サヤの花咲く



↑04.14庭畑にある堆肥作りの枠、丸太杭が腐って倒れ、杭も枠板も取り外し。堆肥の山を崩して、里芋作りに使ったり、庭畑の耕す場所に使った。



絹サヤ畝の隣、狭いけれどもズッキーニ苗を植える予定、ここにも堆肥を入れる。→堆肥枠の周りを掘り出したカカ「トマト苗を植えたいの」次回へ続く。



04.28「猫は飼い主に似て」床に寝転ぶハナ

目次

1 庭畑も忙しく	1
2 ナナミちゃんのお宿は	1
3 芋の植え付け忙しく	2
4 四月のお味	2

ハイライト

4月28日「象の日」
 1729年のこの日、現在のベトナムから献上品として日本に初めて象が渡来。1729年は江戸幕府(享保12年) 将軍吉宗の時代。トトが象を初めて見た記憶は?? 思い浮かばないが。昔々カカトトと子供で多摩動物園へ「象さんは大きいネ」とか言っていた時、目の前の象がバ



04.28「猫は飼い主に似て」床に寝転ぶハナ

2 ナナミちゃんのお宿は



↑04.10通信線の真下にあったモミジ、成長すると当たるので切り倒した。→04.11お宿と母屋との境近くの山桜、通信線に当たっているので枝を切る、

お宿周りの木々の伐採や剪定に忙しい。葉が茂ると剪定ゴミも多くなり、切り倒しても重くなる。その前にできる限り作業を進めてはいるのですが・・・



→山桜満開の太い枝をチェーンソーで切る、お宿前の畑に落として太い枝は薪



↑04.11伐採後の山桜



ケツをひっくり返すようなオシッコをして!! ビックリした子供が大泣きをしました。畑では春野菜が旬を迎える頃、海の中でもワカメやメカカブ、ヒジキ、モズクなど、多くの海藻類が収穫期を迎える。日本では縄文時代から海草を食べる習慣があり、親しまれてきた食材ですが、じつは世界的には海藻を食べる食文化は珍しく、アジアの一部の国だけだそうです。先日食べたハンバノリご飯! 磯の匂いがするようで旨かった。

3 芋の植え付け忙しく



↑04.02畑で種里芋を、冬越しの穴から掘り出す。



↑ワラと落ち葉の中から種里芋を、状態は良く一安心。



↑凍らして腐らせず冬越し出来て、植え付けには充分の量です。



↑一畝目に堆肥と肥料を入れ、クワで鋤き込んでゆく。



↑良い種芋を選んで植え付ける。今年も良い出来に!!



↑04.17暖かな室内保存で芽が伸びた種芋!!



←04.17畝に肥料を鋤き込む ↑植える種芋 ↓デカ!! 食べたい



↑堆肥と肥料を入れ終わった一畝目に里芋とヤツガシラ9個の種芋を置き、植え付けの終わった畝に土をかぶせる。



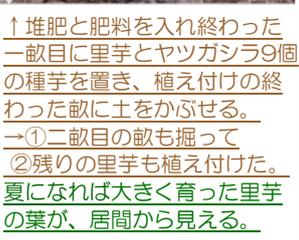
→①一畝目の畝も掘って ②残りの里芋も植え付けた。



ノコンニャク芋2個を手前に植え、ノゲンコツ芋を畝に並べてゆく



←植え場不足で畝の終わりに↑バラバラとムカゴや小芋を植えた。



↑堆肥と肥料を入れ終わった一畝目に里芋とヤツガシラ9個の種芋を置き、植え付けの終わった畝に土をかぶせる。



→①一畝目の畝も掘って ②残りの里芋も植え付けた。



ノコンニャク芋2個を手前に植え、ノゲンコツ芋を畝に並べてゆく



←植え場不足で畝の終わりに↑バラバラとムカゴや小芋を植えた。

4 四月のお味



←島から甘夏柑・絹サヤ・タラの芽・磯ブキ・明日葉と①生のハンパ海苔に②乾燥ハンパ海苔・乾燥磯海苔・牛乳煎餅が届いた。



↓生ハンパ海苔の炊込みご飯、海苔よりワカメに近い食感で磯の香りと味に大満足ご飯!!



↑この芋はゲンコツ芋ではなくて大和芋?



↑04.22昼食、左上から椎茸出し汁にゲンコツ芋トロロ・菜花のワサビ和え・赤大根の浅漬けと、食後の琥珀ゼリー。



←04.19夕食、上からタラの芽天ぷら・菜花にゴマドレ・薩摩揚げ・赤大根の浅漬け。



↑モチ麦入りご飯に、椎茸出し汁トロロをタップリかけて、ツルツルのど越し何杯も、お代わり!!



↑琥珀ゼリー 冷蔵庫の場所取りだった渋皮煮の瓶詰を使って作る。渋皮煮のシロップをノ



ノ利用しゼラチンで作る。プルンとした食感の甘いゼリー、ほろ苦い栗の味で二度おいしい!!