

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

04.25アヤ
 ヌの中のキ
 キ太、呷ん
 だら鳴いて
 舌を出す。



1 カカ様の耕運機デビュー!!

カカが耕せる耕運機
 に買い替えた。小型軽
 量・安全機構などを考
 えホンダのカセット式
 耕運機に。カセットボ
 ンベ1本を装着して50
 分ほど使え、二軸式の
 ローターで暴走するこ
 とも無く、踏み固めら
 れた場所でなければ心
 配無さそうです。



↑05.02ホンダ
 のカセットボ
 ンベ式耕運機が届
 き→試運転へ。



↑→今まで庭畑
 を耕していた
 ラニー管理
 機、トトでも扱
 いずらくカカが
 使いこなすは難
 しい。



←↑05.02カカがお宿前の
 畑を、約20分で耕し終わる



↑05.10夕方、ポット苗のロメ
 インレタスとサニーレタスの苗
 を植えた。

↑05.10
 二回目!!
 庭畑の菜
 花を抜い
 た狭い畝
 を、カカ
 が耕す。

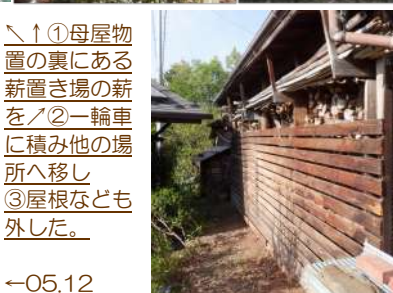
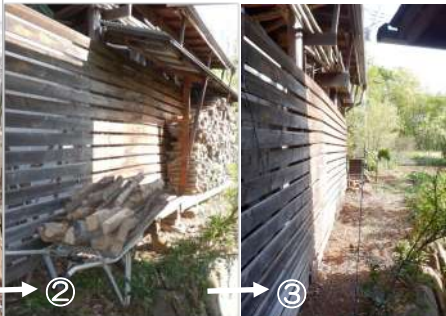


↙狭く短い
 畝なので方
 向転換やク
 ラッチに変
 速機の切り
 替えて大忙
 し。細かく
 耕せた。



↑耕運機で耕した後に施
 肥をし鋤き込み、マルチ
 を張ってポット苗植えの
 準備をして置く。

2 ナナミちゃんのお宿は



↘↑①母屋物
 置の裏にある
 薪置き場の薪
 を②一輪車
 に積み他の場
 所へ移し
 ③屋根なども
 外した。

←05.12

少しずつですが売
 却に向けて、敷地境
 にある木々を切り、
 今回は薪置き場の取
 壊し、薪を他の場所
 に移し、枠を外し屋
 根も下ろし、カカト
 トで片付け終わる。

目次

- 1 カカ様の耕運機デビュー! /
- 2 ナナミちゃんのお宿は /
- 3 掘る耕すは畑仕事の基本 2
- 4 五月の味 2

ハイライト

5月12日「看護の
 日」現代看護の基礎を築
 いたナイチンゲールの誕
 生日(1820年)にちなん
 で日本で制定。公園や
 歩道などの植栽として
 もお馴染みの躑躅。トト
 には難しい字で書けませ
 んが、5月は各所で躑躅
 の花盛り。古くから日本
 でも栽培されてきた躑
 躅は、様々な色や大き
 さで、野



04.29近過ぎ!!

生種も豊富。わが家のヤ
 マツツジは終わって、同
 じ躑躅の仲間の石楠花も
 終わりました。山梨で
 躑躅と言えば武田信玄の
 躑躅ヶ崎館、ミツバツツ
 ジとレンゲツツジにヤマ
 ツツジで有名な甘利山で
 しょうか、ですが近いの
 に登ってはおりません。
 七十二候では「蚯蚓出
 みずいする」とされ、ミ
 ミズが地上に姿を見せる
 頃。草木が生い茂り、植
 物の成長も勢いを増す時
 期へ。カカも苗を植えたり
 種を蒔いたり、トトも
 耕したり掘ったりと忙しい
 季節になりました。

3 掘る耕すは畑仕事の基本

「掘る耕すは畑仕事の基本」とは言え、明野で畑を初めて20数年。50代の頃とは体力気力も衰え、まして骨折の後遺症で背中や腰が・・・などとグズグズ言いながらも、カカの期待にこたえたい。多少の痛みは何のその、この歳になれば働く事がリハビリなどと愚痴交じりですが、毎日動くようにしています。



←04.20畝を掘り長ネギ苗を移植、ノ畝掘りの邪魔になる冬越し人参の残りを収穫 ↑自家用に。



↑築20年トト手作り農機具小屋、建坪3坪・土間3畳・部屋3畳

ノ種から育てた長ネギ苗を移植するカカ。



↑05.01掘った長ネギを2本づつ移植し、分結で増やす。 ↑ネギ坊主の出ない長ネギを掘り、



↑04.14庭畑の堆肥は色々な場所使った。

ノ04.19フキにミヨウガとワラビやハウスキの根を取り分け。→ハウスキの根やフキの葉は捨てる。

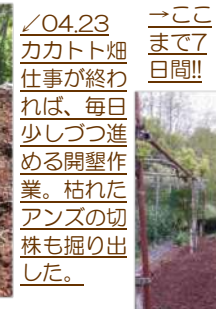


↑04.24人参収穫後を消石灰まいて耕し、長ネギを移植。



↑04.20母屋裏にミヨウガやフキにワラビの根を移植する。

ノ04.23カカト畑仕事が終われば、毎日少しづつ進める開墾作業。枯れたアンスの切株も掘り出した。



→ここまで7日間!!

↑05.09カカト畑に行き、カカは野菜苗を植えたり収穫をする。トトはネギ坊主の出ない長ネギ移植用の畝を掘る。狭い畑なのでトトが1畝掘ったら、カカが長ネギを移植し、移植したら1畝掘る。狭いので掘った土を上げる場所が無いのです。

←04.24お宿の畑が無くなる代わりに、カカ意願のトマトフレームを立てた!!、前年より1/3狭くなりましたが。

4 五月のお味



ノ↑家の周りのフキ畑、太そうなものを探し収穫をする。



↑フキを茹でキャラブキや煮物を作ります。



←午前中に収穫した野菜のハネ出し、ブロッコリー・脇芽とスナップエンドウに絹サヤどれも食べ頃。

大人になって分った踏の旨味と香り、作るカカは手間がかかるが食べたい旬の味。踏にはカリウムが多く含まれ高血圧予防などに、また香り苦味などに抗酸化作用もあるとか。ですが食べ過ぎには注意して。



↑左から①踏の煮物 ②甘夏柑 ③椎茸・カニカマにトロケルチーズ ④安納芋煎餅 ⑤ブロッコリー・脇芽・サニーレタスとポテサラ茹で卵 ⑥絹サヤ・カニカマ・炒り卵で炒飯、漬物には赤大根の浅漬けでした。