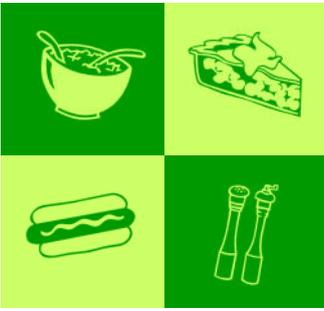


# ナナミちゃんの農事通信

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

06.18日中  
 30℃越え  
 でグッタリ  
 のキキ太。



## 1 今の庭畑は



7.12開墾した小さな庭畑、奥にトマトフレーム、手前にスイカ、万願寺唐辛子とサニーレタスにトマト苗↑スイカ5個!→トマトも各種色づき始めた。

狭い庭畑。収穫出来なくなった野菜は片付け、土の里など堆肥を入れて耕し、次の野菜を植えてゆく自転車操業状態。高温多湿の入梅時期は、病気が発生ないようにキュウリ



は、収穫時に葉を切り風通しを良くし、晴れが続けば水遣りをするなど、カカは手入れに大忙し。



←今が盛りのキュウリ畝↑朝夕に収穫。

↑トマトフレームの左隣に秋収穫の白インゲン。



←↑ナス畝の奥に唐辛子とサニーレタス

↑種から育てたナス苗  
 ←小さなナスが生り始めた

↑収穫時のサニーレタス、自家用は下から葉を一枚づつ切って収穫。

↑右側のナス畝から左へ、ズッキーニ畝、収穫が終わった株は抜いてます。左隣はインゲン畝、左端に収穫中のサニーレタス畝とゴーヤが。



←万願寺唐辛子苗を買ったはずが甘長唐辛子?!



万願寺唐辛子↑

↑ピーマ

↑ゴーヤが出来た!

## 2 ナナミちゃんのお宿は

人間の都合に関係なく、自然の営みは続き、緑が地表を覆いかくしてゆく。



←庭の花木は枝が伸び剪定が必要に、↑畑の雑草も伸び、維持管理は大変に・・・

## 目次

- 1 今の庭畑は 1
- 2 ナナミちゃんのお宿は 1
- 3 豆類を片付け、畑を耕す 2
- 4 お届けカカの宅配便 2
- 5 七月のお味

## ハイライト

7月11日「世界人口デー」1987年、世界の人口が五十億人を越えたことにちなんで制定された国際デー。白雨はくう小暑の頃は、梅雨の終わりに向けて前線が活発になりやすく、大雨が降りやすい時期です。大粒の雨が空中で分裂したり、地面にあたってはね返りしぶきを



06.03林畑のインゲン畝で寝そべるハナ。

上げたりして、あたりが白っぽく見えることも。その様な激しい雨の情景を表す言葉が、夏の季語でもある「白雨」です。夏の夕立やにわか雨という意味もあり、いずれも急に激しく降り出して、すぐ止む一過性の豪雨です。古くは「白い雨が降ると蛇抜けが起こる」という言い伝えも。蛇抜けとは、鉄砲水や土石流のことで、水害や土石流災害にも注意が必要な時期です。古来からの言い伝えが、今まさに線状降水帯で再現・・・どうする? その時その場所で。

### 3 豆類を片付け、畑を耕す

冬越しの豆類も収穫が終わり、白菜やキャベツにブロッコリーなど次の秋冬野菜を育てる準備。空豆やキャベツの根を掘り、スナップエンドウとグリーンピースのネットを外し、パイプも抜き柵を解体してマルチを巻き取り、消石灰と苦土石灰をまいて管理機で耕してゆく。残るはジャガイモと長ネギの後を耕すだけに。

→06.14毎年買っている専業農家のナス苗で初収穫。他の苗屋さんの長ナス苗とカカの育てた苗も植えた。



←06.18空豆とスナップエンドウ畝の収穫後、マルチを巻き取り根を抜き、パイプも抜いて。↑06.25石灰類をまいて耕し終わる。



↑06.20グリーンピースのネットを外し、マルチを巻き取る力カ。↓06.25グリーンピースとキャベツの畝後に、石灰類をまいて耕した。



↑06.20ナスと長ナスの畝で収穫と枝を支柱に縛ってゆく



↑06.20キャベツ畝の片付け、マルチを巻き取る力カ



←06.25キャベツ畝と収穫をしたジャガイモ畝だけを耕し、冬野菜の種蒔く準備。



↑07.13雨の日は収穫後が大変、室内に広げゆっくり乾かす。

### 4 お届け力カの宅配便

←上からプラカゴに葉付き間引き人参。オカヒジキ、サニーレタス、玉ネギ。プラカゴにもロッコインゲンとインゲン。モロヘイヤ、キュウリ、ナス、長ナス、長ネギ、青じそ、島オクラでした。

「美味しかった!!」と励まされ、お野菜定期会員様へ宅配便。この日はジャガイモのキタアカリ、玉ネギ、キュウリ、ナスに長ナス、長ネギ、チョッとカリカリ小梅漬、モロヘイヤ、ピーマン、トマト、オカヒジキ、甘長のような万願寺唐辛子、島オクラ、インゲン、生食用ブルーベリー、モロッコインゲン、青じそ、夏ミョウガとサニーレタス。袋詰めして新聞包み、段ボール箱で発送します。



↑06.25手前から人参・ナス・長ネギ。

### 5 七月のお味



↑06.18梅を煮て



／煮汁を切って煮梅の種を取る



↑06.29スモモの果肉を、包丁で切り種を取り除く。



↑砂糖を入れて果肉を煮詰め

完熟梅を煮て種を取り除き、果肉と砂糖だけで煮詰め出来上がり、梅は加熱すると酸味が強くなります。



↑砂糖を入れて煮詰める



↑梅ジャムは30%と40%



↑スモモは果汁が多く、煮詰めるのに湯煎で一日がかり。



↑スモモジャムは25%と30%。

スモモは熟するのが早くジャム作りは忙しい。果肉に砂糖を加え煮詰めるのに、時間がかかります。加熱による酸味は、梅より少ないです。