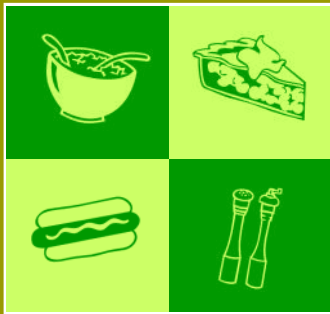


ナナミちゃんの農事通信

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

07.23外縁
 側の水飲み
 場、右足を
 噛まれた
 か?大怪我
 で心配・・
 キキ太



1 今の畑

「畑の地図5月22日」掲載から二ヶ月あまり、冬越し野菜とジャガイモなどの春野菜は片付け、耕した後が目につく今。大根と白菜にキャベツやブロッコリー、玉ネギなど冬野菜の種蒔く8月下旬まで耕したままに。これから夏本番に向かい、夏野菜などの水遣りが日々欠かせません。



↑07.23畑西側から、手前はスナップエンドウに空豆と長ネギを育てていた場所でした。



↑畑中ほどのナスに長ナスの畝、↑春蒔き人参の畝。



↑人参畝の右隣、ジャガイモ収穫後は、7月に大納言小豆2列と丹波黒豆2列を蒔き発芽。



↑少量づつ奥にオカヒジキ・モロヘイヤ・初らのダビデの星↑ササゲ



ササゲ2列の隣に、島オクラ2列、安納芋↑2畝、右端にツルの伸びた大和芋畝。



大和芋畝の右隣、マルチに↑スナップエンドウの種を蒔いた。11月初旬まで収穫の白インゲン↑発芽。



↑味噌作り用の大粒で甘い曙大豆を6列が発芽、カカが土寄せをした。



曙大豆の隣は、三年ぶりに種蒔きをしたパンダ豆、餡作りと種採り用。コンニャク畝と洗柿↑



↑畑の終端、ミョウガを抜き山ウドは移植し、菓子クルミの切株を掘って開墾。病気になり易い大根の種蒔く予定です。

目次

- 1 今の畑 1
- 2 ナナミちゃんのお宿は 1
- 3 今の林畑と庭畑 2
- 4 日本蜜蜂が入居した! 2
- 5 七月のお味

ハイライト

7月24日「国定公園第一号が誕生」1950年のこの日、琵琶湖が初の国定公園として指定された。「暑気払い」現代では、暑気払いと言えば冷えたビールを片手に宴会と言うイメージですが、本来の暑気払いは、



体に籠った熱気を追い出そうとする東洋医学の考えに基づくもの。食べ物や飲み物、薬などを工夫して乗り切ろうとする知恵です。江戸時代の川柳に「枇杷と桃 葉ばかりながら 暑気払い」とあるように、枇杷や桃の葉を煎じた薬湯などもよく飲まれました。「枇杷の葉茶の作り方」葉の裏の毛をタワシなどで落としながらよく水洗いし、ネットなどに入れて干してカラカラに乾いたら、ハサミで細かく刻んだものを、水から煮出せばお茶に。ノンカフェインで飲みやすい味。わが家のビワの木は小さすぎて・・

07.19/バルコニーのハナ、後ろのコシアブラの木が半分以上枯れた

2 ナナミちゃんのお宿は

お宿不動産の売買説明が始まる前にと、カカト二人で汗しながら終わらせた草取り剪定。骨折後の半年間、放置したままで大忙しでした。



↑07.21最後にお宿西側の草取り生垣の剪定。お宿敷地周囲の草取り剪定、カカトで四日ほどで無事終わりました。

3 今の林畑と庭畑



↑07.23母屋裏の林畑、里芋とヤツガシラが伸びてきた。



↑インゲンと里芋を育て、ノインゲンを収穫中のカカ。隣にもロッコインゲンも植えてある。



↓狭い庭畑では色々な野菜を育て、ノズッキーニの早い株は終わりに残り少なくなり、↓種から育てたナスが採れ始めた。



←07.23朝採り林畑のインゲンとモロッコインゲン

庭畑の地図から二ヶ月ほど、狭い庭畑に所狭しと色々な野菜苗が育ち、収穫が始まっています。ブドウを植えた棚も今は、ゴールドクワイと山葡萄が少しだけ、キュウリにインゲンとゴーヤなどに占領されて、キッチンガーデンに変わってしまいました。



↑小玉スイカも5個



棚の左にはノゴーヤが育ち、白ネットの中では↓サニーレタスが。



右側の遅蒔きインゲンの花が咲き出した→



↓キュウリ収穫中のカカ、ツルが伸びてブドウ棚に。↓07.23庭畑の朝採りゴーヤ・キュウリ・ズッキーニ・甘長唐辛子・トマトが毎朝ごとに。



↑棚栽培のキュウリ



4 日本蜜蜂が入居した!



②花の蜜多い庭のノウゼンカズラに蜜蜂が。
③ミョウガやカクアジサイに埋もれた待ち箱に入居!! ④箱枠を一段足さないと、蜜蜂が直ぐに溢れてしまうかも??

今年の1月には日本蜜蜂の2箱が死に絶え。2箱同時に減少し始めたので?農薬被害か?? 今年の春先は庭の梅へ蜜蜂の飛来が極少なく、初夏の岩垂草へも極端に少なかった。周辺の環境変化か?と危惧していたら、7月19日に分蜂群が入ったが、はたして定住は?次回へ。

5 七月のお味

庭畑と林畑に畑でミョウガが育っています。夏から秋にかけてミョウガが沢山採れ、毎日食卓にミョウガが登場。朝昼晩の食卓に刻んで生食、味噌汁などの具材に使っています。この頃は物忘れが?コレってミョウガの食べ過ぎ!! イヤイヤ加齢です。



↓沢山の夏ミョウガを収穫 ↓07.23家の裏でカカはミョウガ採り。



「ミョウガご飯」①昨年漬けたミョウガの梅酢漬を刻み ②さし酢梅酢で酢飯を作り、炒り胡麻を入れて酢飯を切って ③炒り胡麻酢飯に刻んだ梅酢ミョウガを入れ ④炒り胡麻酢飯と切り合わせ ⑤夕食に梅酢ミョウガご飯、さし酢梅酢のマロヤカ酸味と梅酢ミョウガの食感と味が ⑥豆腐の味噌汁に刻んだミョウガと島オクラ ⑦レンジで簡単ナスナムル、刻みミョウガに島オクラをゴマ油とめん汁で味付け ⑧タップリわが家の野菜とトンカツでした。

