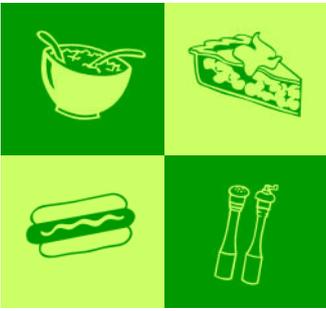


# ナナミちゃんの農事通信

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

07.24お気に入り  
 の草むらに、後  
 る足の傷が  
 痛々しい。



## 1 庭畑の野菜は



↑08.01朝採りキュウリ、夕方も収穫をする。←ツルはブドウ棚に伸びキュウリは吊り下がる棚作り状態に。

明野でも暑い暑い夏!! うだるような暑さにも負けずに働く力。朝は庭畑や林畑の野菜を収穫し、夕方もキュウリやインゲンにモロッコインゲンなどを収穫、貯めてある雨水で水遣りをする毎日、雨が欲しい。見守るだけのトト食事時「キュウリのPちゃん漬旨いネ」などと口にするのですが、カカの健康を気遣っている私。



↑08.01ブドウ棚下のキュウリ栽培、キュウリを収穫した節の葉は切り落とし→通風を良くし病気予防。



↑08.01形良いナスが

←キュウリの左に種から育てたナス畝、施肥と水遣りで育つ。  
 →08.04庭畑のキュウリ、ゴーヤ、甘長唐辛子、インゲンなどが。



## 2 チョコッと骨董



↑08.10 国道141号線の信号「岩根橋東」脇にあるアンティーク冬花へ。季節物のガラス食器を中心にした品揃えでした。営業日8/1~8/27水曜休み。



↑2千円前後で水コップ、アイスクリームが似合う



↑1千円から2千円が中心のガラス食器、チョットレトロな昭和モダン。



07.25ナニヨ!?近過ぎお気に入りのバルコニーで寝そべるハナ。

お花、花の命は短いものの、開花期は梅雨明けから10月頃までと、長い期間にわたって次々に花を咲かせるのが特徴です。暑さの中で咲く花には、ハイビスカスやサルズベリにキョウチクトウが。街路樹や公園の植栽などで見かけるキョウチクトウ、有毒植物のため牛や馬などは食べない。噴火前の三宅島山腹に広がっていた村営牧場、区画を区切る植栽のキョウチクトウが潮風に揺れ、乳牛がのんびりと草をはむ光景を思い出します。今は噴火により消滅してしまいましたが・・・

## 3 ナナミちゃんのお宿は



↑08.06イワダレソウの庭を掘り水道管理設



↑08.08水道切替工事も終わり、イワダレソウも数年で再生するはず。

お宿売却に向けて、インターホンや水道を母屋から切替える工事をしたり、土地測量や既存住宅現況検査をするなど、工事や役所の手続きなどが次々と・・・猛暑と重なり? 何だかチョット疲れ気味です。



↑水道メーターBOXも寒冷地仕様で深い!

## 4 畑仕事は草との戦い

↓08.03今年2回目の畑隣の耕作放棄地の草刈り。



↑ヤブカラシが畑境の獣除けネットまで伸び!! どうする?

↑やっと刈り終えへろへろに歳には限りがあるが、草は無限に

畑隣の耕作放棄地には毎年苦勞する、ヤブカラシのツルが伸び、雑草も種を落とす。仕方なく草刈りをするが、刈払い機の作業も肩腰が痛く年々キツイ、歳追うごとに負担に。知人畑との境界草取りも、知人の高齢化でもっぱらトトがするように、草取りが出来

なくなった時が、野菜作りの終わりに・・・



08.05ニラ畝を残して蔓を抜き取り、→ヒルガオにスベリヒユなど雑草を抜き、防草用にマルチを延長した。



←08.04蔓畝の隣りにあるニラの葉を刈り取り、新しい葉にする更新作業。



↑08.04畑の三角区画、甘柿の下にあった蔓畝、株を全て捨てマルチも取り去り更地に、風顔など草取りをした。

## 5 日本蜜蜂は



08.05 ①隣の知人畑との境、②草取りをして、防草マルチを畑の幅まで延長した。←③スナップエンドウに空豆の後は耕した区画、スベリヒユなどの草取りもした。



②巣枠を1段足す。  
①第三分蜂群? 蜂数は少ない。蜂のに入った上の枠と、点検用の下段枠の間に巣枠を挿入した。  
④夏の暑さを乗り切って、増えて欲しい。

以前は毎日蜜蜂の出入りを見ては「花粉を運んでいる!」「スズメバチが来た!!」などと一喜一憂をしていたが、今は蜂が入った時は嬉しかったが、毎日点検に行くわけではない。底板を抜いて金網にしてあるので、スムシの面倒も見ていない、頑張らなくては。

## 6 八月のお味

毎年作り続けている梅干し、今年も友達の白加賀梅で梅干しと、さし酢梅干し、梅シロップに梅ジャムを作り、わが家の梅や小梅でも同様に梅仕事。カ力は忙しく「来年からは少くしょうかしら?」ポツリともらす。



↑08.02梅干し、さし酢梅干しを取り出し天日干し。



↑夕方には外縁側に運び夜干し、明日は日向へ。



↑08.05干し上がり具合をチェックし、計量し。



↑自家用は大瓶に入れて梅ジソ入れる。



08.07 庭の小梅のさし酢梅干し天日干し。



←天日干しの梅干し、さし酢梅干し、梅ジソ ↑左がさし酢梅干し、中は梅ジソ、右は梅干し



↑さし酢梅干しは酢・砂糖・塩で漬け、漬け汁を酢の物や酢飯など活用。



↑計量をしてパック詰め、商品ラベルを添付し包装する。