発行所　ファーム７７３　第436号　発行日 2023.09.15
発行人　佐藤　保

ナナミちゃんの農事通信

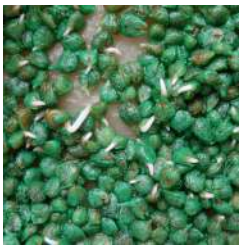
山梨県北杜市明野町で「雨と風と太陽と」
「土と人情」に囲まれた。ナナミ
ちゃんの「私、土の子」奮闘記

08.31キキ太は夏の寝床で昼寝中、起こしちゃった?

目次

1 今の畑は　1
2 チョコッと骨董　1
3 今の庭畑は　2
4 日本蜜蜂は　2
5 九月のお味　2

1 今の畑は



09.06↑湿らせ冷蔵庫で発芽させたホウレン草種

←実物大に近い種　↑畑に棒で筋を付け種を蒔いてゆくが、等間隔に蒔くのは困難。／左がホウレン草畝、右は玉ネギ畝。

／種蒔く前に水遣り、土に保湿をさせる。

玉ネギ種1袋の値段は変わらないが、種の数は少なくなった。ハイブリット値上げか? 降雨は台風以外は望めず、種蒔くタイミングも遅れがちになり、来年の収穫にも影響が出て来なければと、願っています。

↑実物大に近い玉ネギの種。㋐湿らせた土に棒を押し付け筋を付ける。㋑筋に沿って玉ネギ種を落としてゆく。細かくて均一は無理、カカが3列トト1列蒔く。

↖ネギ坊主を揉んで長ネギ種を取り出す。←長ネギ種は大量。

↑09.06赤玉ネギ2種と玉ネギ3種に長ネギの種蒔く。／ホウレン草の種も蒔き、しっかり水遣り。

ハイライト

9月8日「桑の日」く(9)わ(8)の語呂合わせから。養蚕に欠かせない桑は、近年健康食としても注目させている。 **白露**はくろ 二十四節気では「白露」、七十二候でも「草露白くさつゆしろ」の時期。残暑がいくぶん落ち着き、大気が冷えてきて、空気中の水蒸気が露を結ぶようように。草木に降りた露が白く光って見える様子に、秋の足音が感じられる頃です。9月の別称「長月」は、「夜長月」のほかにも「長雨月の略との説もあり、秋雨前線が停滞して長雨が降りやすくなる時期でもありますが。今年は異常気象か? 明野は昨年より気温は2～3度も高く、降雨は異常に少なく台風頼み、夏野菜は早くに終わり、秋冬野菜は種蒔きや苗植えが出来る気候になっていません。どうするカカ様!! どうしょうか困り果てています。

08.31トトの寝巻の上でグッスリ昼寝中のハナ。

2 チョコッと骨董

日曜日はお客が多いのではと、翌日の月曜日に来店。店内には骨董話に花を咲かせている常連客も。トトは記事になるような品物を探して店内を、目をひいたのは山葡萄の手提げカゴ!! 2・3・4万円の三点。内側に手作り布袋を仕込んで使っている方も。お手頃値段なのでしょうか??

／09.11 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。9月の営業日は9/10～9/24(水曜休み)

①入り口左、ガラスケースの上に2kgハカリが、手ごろで田舎暮らしに重宝しそう。
②入り口右下、木目がキレイな文庫棚。玄関に置いてスリッパなど小物入れ、上に花瓶などを置いても映えそうです。

／レトロなフイルムカメラ復古の兆しも?

／トトが買った最初のカメラが、レンズ無しだと無理だな。→トトのニコマート、当時使っていた露出計にフラッシュなどと、他のカメラも飾ってあります。

4 今の庭畑は

異常気象の今年、高温で降雨少なく。野菜の丈は伸びるが実は小さく、野菜の寿命も短いようで?? 毎日の水遣り収穫など野菜作りは全てカカ任せですが、何だか変。このまま冬も温かいのか? それとも例年通り、霜降る頃は11月初旬なのか? 夏野菜は早く終わり、秋野菜はまだまだ先で今は野菜不足です。

→08.29腰高に切り詰めたイチジク、数多く実が付く。↓甘長唐辛子とピーマンの高さは2m越えに!!

↙ゴーヤの下のサニーレタスは終り。↑ゴーヤだけが棚に数多く、元気に育っている。

↘↑インゲンは酷暑てお休中? ↙ナスも秋ナス用に切り詰め、奥の唐辛子は元気で赤く熟したものが数本 ↙苗で育てたキュウリは終わりツルも枯れ、誘引ネットも片付けた。酷暑で野菜の寿命がすごく短い?

→08.30ミヨウガを抜き開墾し畑にした区画。ミニトマトと中玉トマトを育てているが、いつもなら数多く実を付けているはずが、酷暑か? すでに終わってしまった。

←08.30庭畑のほとんどがブドウ棚の下にある。少しだけ育てているゴールドキウイ、花は数多く咲いたが!! 実は少ない?

08.28→春に植えたズッキーニも既に終わり抜き、絹サヤの後に種を蒔き↓発芽したズッキーニ、酷暑と降雨少なく育ちも悪くて実が生るのか??

5 日本蜜蜂は

㋐08.16順調に巣房は大き育っていた。
㋑08.26 十日後に撮影、比較しにくいが巣房は更に大きくなり、蜜蜂の数も増えています。
㋒蜂箱の入り口の寸法に合わせ、杉板を切り表面を焼いて完成。

日本蜜蜂の分蜂群が7月23日入居し、今回は8月26日の写真を掲載しましたが、9月10日に内検をしたら異変が!!? 蜂の数が激減。前日の午後3時半ごろに空いていた待ち箱に日本蜜蜂が飛来!! 数匹づつ飛んで来て騒いでいる。最初の箱から逃げ出したのでしょうか? 次回に掲載予定。

6 九月のお味

夏野菜のゴーヤはそれぞれ好みも!? どちらかと言うとトトも好きとは・・・カカが一手間かけて捨てることなく、佃煮にして副采で食卓をにぎわすよう作っています。小分けして冷凍保存、家族に送ったり、冬に出し夏を思い出すお茶の友などでも。作り続けている わが家の佃煮。

←①ゴーヤを縦半分に切りワタを取り除いた1kgを、5㎜厚に切って湯通し硬く絞る。鍋にチリメンジャコ40g 砂糖200ｇ醤油120cc 酢40cc を煮立て、ゴーヤを入れ ②煮詰めて煮汁が少なくなったら火を止めて↘③へ

↑小分けして冷凍長期保存。

⑤**ゴーヤの佃煮** 出来上がり、ゴーヤの味も残り鰹節と炒り胡麻の風味もある佃煮。

④風味づけに炒り胡麻 大サジ3杯を混ぜ合わせる。

③鰹節20ｇ を入れ、残っていた煮汁を吸わせながら、ゴーヤと混ぜ合わせる。