発行所　ファーム７７３　第437号　発行日 2023.09.30
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

09.03 宅配BOXの上でお昼寝キキ太

1 畑は秋冬野菜の準備

青首大根の病気予防のために、畑の奥でミョウガや山ウドを抜いて開墾をした畑。日照りに日陰のためか発芽が悪く、種を蒔き直しました。赤大根は別の所へ種蒔きをするなど、季節の移り変わりに遅れないようにと、カカは頑張っています。

↑09.12①ブロッコリー苗畝 ②キャベツ苗植え予定③ホウレン草種蒔き畝 ④赤玉ネギと玉ネギに長ネギ種蒔き畝。
←①種から育てたブロッコリー苗、まだ小さいが来春まで収穫をする野菜。

→③09.12ホウレン草の発芽

↗④赤玉ネギは良く発芽。自家採種した長ネギも良く、玉ネギも発芽。

↑09.12白菜苗植え用の畝作り、土の里など施肥するカカ

↓09.15種蒔き育てた白菜苗を畑へ運ぶカカ

→09.15種から育てたキャベツ苗を②↖に植え、奥の空いたマルチ穴に小松菜・ター菜・チンゲン菜・ルッコラの種も蒔いた。
→キャベツは冬越しさせる野菜、積雪対策をしたトンネルを作る。
↗70日結球苗の隣に60日結球苗も少し植えた。

↑09.15白菜70日結球の苗を並べ植え付け調整をする。

2 日本蜜蜂は

8月8日に蜜蜂の少数群が待ち箱に入った。その群も一ヵ月ほどで分蜂し、近くに置いてあった待ち箱に入ったが、今は1群も2群も蜜蜂の数は少なく消滅の危機に。酷暑で花も無く蜜不足か? 給餌をしていますが改善せず蜂数は少なくなって・・消滅の危機に瀕しています。

↑09.09 1群の蜂箱から分蜂?逃亡?した蜜蜂が、置いてあった待ち箱に入った。

↑09.14 1群の蜂箱から午前11時頃に蜜蜂が逃亡!! 蜂が飛び交い大騒ぎに。
←近くの山桜の幹に蜂球を作ったので、別の巣箱に回収したが? 再び逃亡して元箱に戻る!?

目次

1 畑は秋冬野菜の準備　1
2 日本蜜蜂は　1
3 庭畑も日照りで　2
4 チョコッと骨董　2
5 九月のお味　2

ハイライト

9月27日「世界観光の日」観光に関する国際デーとして、1980年に世界観光機構(UNWTO)画制定。　栗くり 栗は縄文時代から主食の一つとして用いられた食材です。焼く・蒸す・茹でる、いずれの調理法でもおいしく、ほくほくとした素朴な味わいに。口の中が秋で満たされます。和栗と呼ばれる日本栗は、大粒で甘さ控えめ。洋菓子などに使われる西洋栗は、やや小ぶりで力強い風味があります。40年ほど前、スバルサンバーの後席を倒し、セットしてある合板を倒すとフラットになる新車が発売!! テントや寝袋ランタンにコンロを積んで、家族で北海道や各地に貧乏旅行。子供たちも大きくなり、レガシーに布団一組積んで夫婦で各地を。青森県の三内丸山遺跡へ、縄文時代に大集落で栗を植林し、栽培していたとか。

09.20 OMソーラで冷えた床、気持ちよさそうゴロ寝コのハナ

4 庭畑も日照りで

9月25日、酷暑でも週に一度は雨が降れば良いのですが、明野は晴れ続き。ジョウロでの水遣りは焼け石に水で、夏野菜は早々と終わり、耕してはみたものの、次の野菜作りに手がつかず、空を見上げては・・・秋雨前線が早く南下してほしい。

←路地のミニトマトは良く育ち→トマトフレームの中のトマトは高温と雨不足で早くから休眠、カカが脇芽などを剪定したのですが、枝先が伸び花が咲かないと実は生らない→フレーの端のミニトマトは実を付けている。雨が当たるから?

↑唐辛子は元気、青唐辛子味噌作りに活躍しています。キュウリやインゲンなどの夏野菜は、酷暑と雨不足で、早くに収穫は終わり、冬に向け耕しました。

↘暑過ぎて降雨も無く、水分不足でナスも成育不良に。

↗種を蒔いて育てたズッキーニも、弱弱しく雄花だけが咲いて実は生らなず、収穫は望めないか?

↙ブドウ棚の下、ナス畝の端に山ブドウが一株。

山葡萄は小粒ですが甘い。

5 チョコッと骨董

↓洒落た網目の花生け籠味のある竹ひごの色味。

↘09.21 国道141号線の信号「岩根橋東」脇にあるアンティーク冬花。10月営業日は10/15～/30(水曜休み、/20～/22台ケ原宿市へ出店予定)

→前号で紹介の文庫棚。前扉と引き出しを開いてみました。棚数などのリメイクは簡単そうで面白い。↘真空管ラジオとテントウムシ型レコードプレイヤー昭和の音が流れて♬♪くるような?

6 九月のお味

秋の味覚「栗」わが家は早生の丹波栗が9月初旬から落ち始め、裏の林に自生している栗と山栗が続き、下旬頃には丹波栗を収穫しています。毎日、カカは熟して落ちた栗を拾い、毎晩栗を剥き栗ご飯の仕込み、毎日栗ご飯では・・・「ソロソロ渋皮煮を作ろうか」とカカは思案中です。

↑栗の鬼皮剥くのはトト

↑栗の渋皮剥くのはカカ

↖①カカのゴロゴロ栗ご飯炊けた!!②栗を崩さないようにご飯と混ぜ合わせる。←③パック詰めにして家族に宅配便④いただきま～す栗ご飯。←09.09朝食に炊きたて栗ご飯、豆腐とミョウガに島オクラの味噌汁。