発行所　ファーム７７３　第438号　発行日 2023.10.15
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

09.12「クロネコメンバーズですか？」宅配BOXに乗るキキ太

1 今の畑は

／雨不足、畑の奥は水遣り出来ずミヨウガも枯れた。

10月2日の畑を奥から紹介。今年の夏は異常に暑く、さらに雨が少ない畑。カラカラ状態で花も少なく、開花しても実が不十分で来年の種豆不足に。青首大根に赤大根の種蒔きをすれば、水不足で発芽が思わしくなく、再び種を蒔いたり、虫に食べられてしまったりと。

↑10.02畑の奥の開墾地、青首大根に赤大根は発芽不良で再度種を蒔いた。

↑青首大根 芯食い虫に生長点を食べられ、抜くことに。

←パンダ豆と→曙大豆は降雨少なく豆の出来は悪い。

↑初栽培の四角豆は食感が面白い。

→白インゲン豆は秋の豆、降雨少ない中で収穫はマズマズ。

→左からオクラのダビデの星・島オクラ・四角豆2本

↑丹波黒豆も　↗→大納言小豆も実が入らず不作。

↖左の狭い畝の大和芋と↑広い畝の安納芋は今月中に掘る予定。

2 日本蜜蜂は

1群の蜂箱に9月23日オオスズメバチ7匹ほどが襲って来た!! カカが発見! 駆けつけたトトが蠅叩きで叩き落し、業務用ネズミ捕り粘着板に貼り付け罠に、一日に一匹ほどが貼り付いています。 給餌をしたのですが蜂数は減少の一途で、消滅の危機に。

10月5日現在

2群は9月9日に1群からの逃亡蜂と思われますが、巣房を覆うほどいた蜂も徐々に減少。給餌を数回行うも、糖液の中に大量の蜂が落ちて? 溺死ではないと思うのですが? この群には女王蜂がいなかったのか? 蜂は減る一方で滅亡間近。

10月5日現在

10月5日撮影

目次

1 今の畑は　1
2 日本蜜蜂は　1
3 続く、今の畑は　2
4 チョコッと骨董　2
5 十月のお味　2

ハイライト

10月10日「目の愛護デー」10と10を横にすると目と眉に見えることから。1963年のこの日、アイバンクが開設された。**スポーツの日** 読書の秋、食欲の秋に並んで、挙げられるのがスポーツの秋。10月10日はかって「体育の日」として国民の祝日に制定されていた日です。体育の日は、1964年10月10日に、東京オリンピックの開会式が行われたことに由来。祝日法の改正によって、2000年からは、10月の第二月曜日となりました。さらに2020年からは、半世紀ぶりに東京で開催された「東京2020オリンピック大会を機に「スポーツの日」と名称を変えました。1964年の東京オリンピックでは、マラソン競技を甲州街道沿いの電話局屋上から見たトト、走者アベベの頭を見たが、裸足だったかは???

10.05ニャニか?? 床に寝そべるハナを

4 続く、今の畑は

前ページに続き10月2日の畑の野菜、幸か不幸か? 台風は来ず降雨も無いため、畑の農機具小屋の雨水タンクは空になり、毎日カカは家から一輪車で水を運ぶのが日課に。畑で野菜のマルチ穴に、屈んでは水を注いでゆくカカの作業は続きました。

↑09.26家の雨水タンクからペットボトルなどに給水して。

↑畑までは上り坂、雨の日以外は一輪車に容器を積んで毎日通う。

↑ブロッコリー苗の穴一つ一つに水を注ぐ、↘白菜70日苗も一つづつ、腰が痛くなって。

↑家で育てたブロッコリー苗

↑家で育てたキャベツ苗

↑種を時き育てている畝

←手前から発芽した大葉春菊と小松菜が少し ↑奥には収穫間近なホウレン草がある。

↗手前から種時きした長ネギと玉ネギ2種類に赤玉ネギ2種類、モミガラを被せ保湿を。

↑発芽した赤玉ネギ、水遣りのお陰で順調に育っている。

↑カカの水遣りで白菜70日苗も ↗発芽したサニーレタスに→赤大根も育っている。

5 チョコッと骨董

↘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)
*今回は前回の続き。和洋食器も数多い中、一つに絞れない多国籍な物好きなトト ↓窓際の飾り枠にも面白い物が。

↑店内、百円単位の小物に面白いモノは無いかと? 心躍らせる楽しみがトトの我楽多人生。

6 十月のお味

←①わが家の栗を拾い集めて、毎日栗の皮むき。渋皮を傷つけた栗は栗ご飯、無傷の栗は**渋皮煮**
②下茹でをする栗
③下茹でをした栗を
④渋皮の筋や汚れをキレイにして、好みの甘さに砂糖で煮て仕上げる。

秋の味覚「栗」の**渋皮煮**。手間はかかりますが、渋皮のほろ苦さと甘い栗の旨味は、手作りならではの一品。オイシさ倍増!! 栗を茹で果肉を取り出し、砂糖と練り合わせて**茶巾絞り**。サラサラと口溶け良くロー杯に広がる栗の味、これを作るほど栗が収獲出来るかしら??

↖仕上がった渋皮煮は瓶詰にして保存をしてあります。↑出来上がった**栗の渋皮煮** 渋茶にコーヒーにも合います。渋皮煮の砂糖液でゼラチンを溶き、器に入れた渋皮煮に注ぎ、固めれば**琥珀ゼリー**の出来上がり。夏にオイシイ一品!!