発行所　ファーム７７３　第439号　発行日 2023.10.30
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

10.05暖かな外縁側でお昼寝中のキキ太

1 芋掘りが忙しい

←10.06富有柿の下で育てたコンニャク芋掘り
↑取り残した小芋が無いか探すカカ、取り残すと来年発芽して大変に。

毎朝霜が降りる季節になる前に、コンニャク芋は掘り上げ種芋を選別し、二年芋など大きい芋は植え付けが済みましたが、一年芋など小さな芋は、パンダ豆の収穫後に耕し植え付ける予定ですが、何時になるのか? サツマイモの安納芋掘りも、他の畑仕事の合間に掘り、まだ大和芋は掘ってないので、急がなくては・・

←収穫少し早く茎が残った　↑一番大きな四年芋

↑10.14安納芋1畝を掘り、もう1畝は10.17に全て掘り終わった。

↗発育不良の苗や枯れた苗も有ったが、自家芋苗でマズマズの収穫

↑10.13畑の奥のコンニャク芋も、数日かけて掘り終わる

↑コンニャク芋は食べる芋と種芋に分け、増え過ぎないように気子は捨て一年芋から種芋にする。

↑10.14前にも掘ったので今回は1カゴ。

↑10.17残りの2畝目を掘り、大小の芋を2カゴ収穫

2 日本蜜蜂は

1群 10月5日現在

2群は9月に1群からの逃亡群か? 少数が分蜂してきたが、しばらくして1群と同様に児出しが始まり、給餌しても蜂数は減少するばかり。一カ月ほどで矢印の巣房二枚の間に数十匹となってしまい、消滅も時間の問題に。

2群 10月5日現在

1群 10月27日

2群 10月27日現在

1群は給餌をしても児出しが続き蜂数は激減し、10月27日一カ月ほどで蜂は、矢印の巣房二枚の間に群れているだけになってしまった。夏に逃亡群もあり11月には消滅するか?

目次

1 芋掘りが忙しい　1
2 日本蜜蜂は　1
3 畑の野菜は今　2
4 第11回HO会へ　2
5 十月のお味　2

ハイライト

10月27日「文字・活字文化の日」２００５年に施行された「文字・活字文化振興法」により定められた日。読書週間の初日。**灯火親しむ**とうかしたしむ 秋と読書。二つが相性よい組み合わせとされるようになったのは、中国の古い漢詩に由来されるといわれています。　唐の時代の詩人で思想家でもある韓愈(768～824年)の作品で、息子に学問の大切さを説いた「符読書城南ふしょをじょうなんによむ」に出てくる一説に、「灯火稍可親とうかようやく したしむべく」とある部分がそれ。「秋の夜は灯りの下で読書するのにふさわしい」と言うような意味です。夏目漱石が発表した小説「三四郎」で、韓愈のこの詩を引用したことがきっかけになり「読書の秋」という考えが広まったともいわれています。

110.14 ハナは知っている!! OMソーラ温風吹き出し口を。

4 畑の野菜は今

10月も降雨量は少なく、カカの水遣り作業はかかせない。朝晩は気温が下がるが、日中は日差しがあり、暖かでホウレン草などの葉物は育ち過ぎ、虫も育ってしまった。サツマイモやコンニャクなど芋類の収獲に、来年のスナップエンドウなど豆類の種蒔きや、種から育てた玉ネギの苗植えなどが重なる時期で、カカは畑仕事で大忙しです。

↗10.23 オクラやサツマイモの後を耕し、グリーピース・空豆・サニーレタスにスナップエンドウを育てる畝作りのカカ。

↑ブロッコリーの虫捕り、隣のキャベツも青虫に夜盗虫を探し潰す。←まだ葉だけのブロッコリー →キャベツもまだ巻いていない。

↙葉物野菜に水遣り。

↖気温が高いためかホウレン草は大きくなり過ぎて、ただ独特のアクは無いですが。

↖小松菜と↑大葉春菊もホウレン草と同じ畝の中で育っています。→キャベツ畝の隣、↗ホウレン草と小松菜に大葉春菊を一畝で育てている。隣は植え時が近い↑玉ネギ苗4種。

10月15日に旧清里小学校の体育館で、4年ぶりの開催となったホームオーナー会に参加。当日は雨天から青空に変わり、コロナ禍からの回復をもおもわせ、会員との旧交を温め、楽しい一時を過ごしました。開催スタッフの皆様、ありがとうございました。

5 山口工務店 第11回HO会へ

↑催事の楽しみはビンゴゲーム、ダイソン掃除機など豪華賞品!! 見ただけで毎回ワクワク、ゲットした気分になるのですが…もちろん食べる楽しみも、汁粉旨し!

↗あとーッ25が出ればビンゴなのョ、今までにビンゴ!!と叫んだこと・・・有ったかしら?? 参加者67組178名 今年も残念な結果に。昇さんは今年もゲットした。

↗外れても参加賞が楽しみのーッ、今年は「猫みくじ」胎内にお神籤か入っているらしいが、トトは見ません。猫好きのトト、あの「黒猫みくじ」も・・・

6 十月のお味

秋の味覚は原木キノコ、①林の原木置き場から発芽した平茸原木を運び、虫除けネットを被せて育成 ②数年を経た桑の原木も傷んで来た ③平茸の収獲 ④石突を切りキレイにし、今夜の料理用と冷蔵保存に仕分け。平茸は茹でて大根下ろしにポン酢醤油や炒め物汁物に。

↖原木平茸と鶏肉でウドン出汁作り ↑出し汁で人参と冷凍ウドンを煮込み、素揚げのナスと茹でホウレン草を添え、薬味に小ネギと唐辛子。←夕食全品、茹でた平茸、タニシの味噌煮、緑大豆の豆腐に塩コブ、麦焼酎。