発行所　ファーム７７３　第441号　発行日 2023.11.30
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

11.04日差しが暑い黒猫キキ太にスダレを。

1 ゲンコツ芋の収穫 11.05日

↑ムカゴを1年育て、次の年の種芋にする

↑ゲンコツ芋のムカゴ、→11.05ゲンコツ芋の枯れたツルを巻き取る。

↗芋の先端を探してから掘る

↑掘った土はゴロゴロと。

↑カカが枯れたゲンコツ芋のツルを丸め、トトがツルを切りトンネル支柱を抜き、落ちているムカゴを拾い集める。ムカゴを残すと来年、発芽して困る。

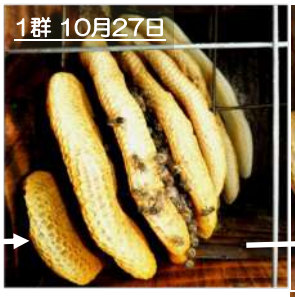
↑大きくなり過ぎたゲンコツ芋は手芋の形に。

ゲンコツ芋(長野県・岩手県の山間部で栽培されている。多くはゲンコツ状に育つが、土壌条件などで手芋の様に広がることも)わが家で収穫した芋も手芋のような形に。ただ長芋の様に芋が長くならず、育て方や収穫・保存等もし易い。食べ方などは前号の「6十一月のお味」を、ご覧ください。

↗収穫をしたゲンコツ芋、細かい根を取り、土を落とし家に運ぶ。←玄関土間でカカが、布で芋をキレイにし、来年の種芋と食べ用などに仕分けし箱で保存。

2 日本蜜蜂は

1群 10月5日



1群 10月27日

1群 11月11日

1群 11月25日

7月23日突然、季節外れの日本蜜蜂分蜂群が待ち箱に入った!!? 蜂数も少なく逃亡群かしら? などと言いながら、箱枠を増やし、糖液を作り給餌をしたり、手は尽くしたが。育児が上手くゆかず「児出し」が始まって、改めて養蜂の難しさを思い知らされました。最近の日本蜜蜂は何か変です??

11月25日1群内検、3匹ほどの蜜蜂が飛び出したが、巣房の間に蜜蜂は見当たらない。前回内検で予想したとおり、11月末には絶滅してしまう。残念ですが・・

目次

1 ゲンコツ芋の収穫　1
2 日本蜜蜂は　1
3 玉ネギの苗植えた　2
4 チョコッと骨董　2
5 十一月のお味　2

ハイライト

11月26日「いい風呂の日」いい(11)ふろ(26)の語呂合わせから、日本浴用剤工業会が制定。

朔風(さくふう) 七十二候では「朔風払葉」きたかぜこのはをはらう の頃です。朔風とは北風のことで冬の季語。紅葉が終わって散り急ぐ木の葉を、すっかり吹き払ってしまうような冷たい北風が、この時期になると少しずつ存在感を増しています。足元には、無数に散り広がる落葉。落ちてすぐはまだ彩り豊かな落葉の絨毯が、やがて水分が抜けて枯葉となり、踏みしめるときの感触もカサカサと乾いた冬の地面へと変化してゆきます。「西吹けば東にたまる落葉かな 与謝蕪村」

11.11OMソーラの暖気と窓辺の日差しで温もるハナ。

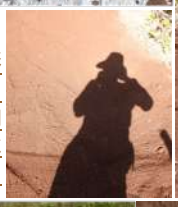
松の落ち葉を焼いている匂いを嗅ぐと! 子供時代、松林の中にあった祖父母の五右衛門風呂を思い出す、熊手で松葉を集め風呂焚き、その匂いが脳裏に焼きついて。

4 玉ネギの苗植えた

←11.09ゲンコツ芋を掘った後を耕すが、ゴロゴロ土と段差で→耕運機を往復し、ジョレンで土寄せもして終わる。

←11.15近所の農家から玉ネギ苗をいただき、葉先を切り詰め ↑太くてシッカリした苗 ↙11.04に植え終えた玉ネギ苗の続きに、玉ネギ苗を植え、水遣りと霜除けネットをした。

←ゲンコツ芋の後も耕し終わり、平らに均し終わる 11.09↓ナスの後も耕し平らに均す。



↘11.09 太陽は低く影法師は長く。日没は早く畑仕事の時間は短くなった。

←11.15先日、ナスの後を耕しておいた所に ↑施肥をして畝作り、マルチを張って、頂いた玉ネギ苗を植え終わる。植えた玉ネギ苗 合計808本 育って!!

↑11.15暖かな日が続き大きくなり過ぎたホウレン草 ↗人参は小さく、夜盗虫?! にかじられた。

玉ネギは大事な野菜、収穫して半年ほど保存ができ、色々な料理に使える優れモノ。何事もなく冬を越し、病気をせず入梅を乗り越え育って欲しい野菜です。

5 チョコッと骨董

↗店舗入り口の左側、ショウケースの中はコップなど硝子の器が、↑木の踏み台¥1800円小物置きにも!

↑トールペイントをほどこした丸椅子が。脚部にも花柄がワンポイントあり、これも小物置きに良さそうでした¥3500円

↑日曜日、お客様が大勢で、早々に帰宅した。

11月20日中央高速道 須玉IC近くの国道141号線沿い、信号「岩根橋東」脇にある骨董店「アンティーク冬花」へ行った。

←青い長椅子近くに、トトの目を惹く品は見当たらず。

6 十一月のお味

①昨年コンニャクイモの皮を剥き、角切りにし計量、下処理をして冷凍保存をしておいた芋を煮る

②煮上がった芋と煮汁を取り置き、三回に分けてミキサーに芋と煮汁を入れてミキシング。

③ミキサーから出した芋粘液を、均一になるように練って、しばらく寝かせておく。

④寝かせて置いたモノを、練り直しながら凝固剤を入れ練り合わせ、バットに移し均して一晩寝かせる。

⑤一晩寝かしたモノをバットから均等に切り分け、沸騰した湯に入れてアク抜きをする。⑥アク抜きが終わり、弾力のある手作りコンニャクの出来上がり。

↑手作りコンニャクを刺身に、青唐辛子味噌を少しつけ、固めの食感と、ピリッと青唐辛子に丹波黒豆味噌の甘辛味が合っています。