発行所　ファーム７７３　第442号　発行日 2023.12.15
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

11.20 黒猫キキ太は!! 冬でも日陰が大好き。

1 コンニャク1・2年芋植える

↑12-02畑の木々も紅葉深まる

→ｺﾝﾆｬｸ芋の一年芋と二年芋がバケツ3個に、全て植えられるのか?↘大きい二年芋と小さな一年芋。

↗①落ち葉積もる畑で畝作り

↑ﾀﾞｲﾅﾐｯｸｽ・堆肥「土の里」・鶏糞

②高畝に三種肥料をほどこす。

サツマイモとゲンコツ芋にコンニャク芋は二階に、玄関土間には鉢植えの花木、原木椎茸と里芋にヤツガシラと冬越し種芋などで、足の踏み場も無い。ですのでコンニャク芋は植え付けて、霜対策をして畑で冬越しをさせています。まだ大納言小豆に丹波黒豆と曙大豆などの収獲が残っています。

③

←③二年芋を最初は一列で植えたが植えきれず、交互の二列に植替え。

④

←④幅広い畝でも二年芋マズマズ↑一年芋は植えきれず、芋が密集してしまったが。

⑤

←⑤芋を植えた畝に土を被せ、落ち葉で覆い→上からマルチを二重に被せ冬囲い

↘落葉とマルチで二重に冬囲い、コンニャク芋仕事も無事終わり冬を迎えられるが、隣の曙大豆の収獲がまだ残って。

2 日本蜜蜂は

1群 12月12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が、半数が逃亡したり、児出しが続いたり蜂数は激減し、12月9日内検では蜜蜂数匹を確認。 12月12日午後2時半ごろ気温15℃で暖かく、まだ蜜蜂数匹が出入りして!!

目次

1 ｺﾝﾆｬｸ1・2年芋植える　1
2 日本蜜蜂は　1
3 庭畑も冬支度　2
4 チョコッと骨董　2
5 十二月のお味　2

ハイライト

12月12日「漢字の日」「いい(1)じ(2)いち(1)じ(2)」の語呂合わせから。一年の世相を象徴する漢字を京都・清水寺で発表。2023年は「税」に決まる。インボイス制度にふるさと納税、ガソリン価格の高騰でガソリン税、所得税に法人税など話題に事欠かない一年間、極めつけは一国の総理大臣が「増税メガネ」と揶揄されるほどに、何と嘆かわしく笑ってしまう。思い返せば2014年の漢字も「税」、消費税率が引き上げられた年、日用品に公共料金の値上げなど国民生活に大きく影響。税率アップは増え続ける社会保障の財源確保が約束だったが・・・併せて国会議員や県会議員による゛政治と金゛が問題になった年でもありました。何年たっても、変わらない今の裏金問題など。シッカリしよう有権者と自らに活!!

11.27陽ざしの温もり窓辺でコックリはハナ

4 庭畑も冬支度

11月14日に初氷、夏の酷暑の延長か? 11月は朝に零度の日は数日で、暖かな日が続き薪ストーブを焚く日は無かったが、霜除け対策をしていなかった露地トマトにピーマン、甘長唐辛子などは霜枯れてしまった。春に向け絹サヤにスナップエンドウは元気に育っている。

↑11.25霜も降りトマトも枯れだし、トマトフレームの解体を

↑ビニールシートを巻き取りカカはトマトの茎を片付け

↑フレームパイプを外し片付けトマトの支柱も抜いて片付ける

←11.12庭のツワブキの黄花咲く。

①

②

↑11.12霜除けネットにビニールシートをかけたり、風と霜除け対策をして、①菜花②サニーレタスなどに水遣りをする。

↑11.25マルチも巻き取りゴミも集め終わり、後は雨後に耕運機で耕し新年を迎える予定です。

↑11.12種がこぼれて育ったアスパラ菜、もったいないので霜除け対策をした

5 チョコッと骨董

↓猫好きトトが買ったモノは陶製「笛吹く黒猫」¥100円で買い物気分を楽しむ。

↑漆塗りの汁椀、お正月の雑煮には少し小さいか? ↗桜の花模様がキレイな鉄瓶。 →片口色々、何に使うか?

開店初日の日曜日をさけ翌日の12月11日に中央高速道 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、小ぶりの水屋箪笥風の茶箪笥は、新築住宅の家具として購入された方が。

6 十二月のお味

①

②

①わが家の赤カブと青首大根で②青首大根はピーラーで皮を剥き薄切り、赤カブも薄切りにし、茎と一緒に浅漬け。
・熱々ご飯にのせて、噛めばサクッと茎はパリッと赤カブに大根はサッパリ!!漬物。

③

④

③友達が届けてくれた青首大根と赤大根、わが家と違って大きく育ってる。

④赤大根の皮は薄く剥き、酢に砂糖などを足して浅漬けに!!
キレイに発色、噛めばパリッと歯応え良し。

⑤

⑥

⑦

⑤白菜の虫食い部分は畑でカット、白菜の葉を水洗いし一口大にカットし、塩漬けにして一晩予備漬。
⑥水気をしぼりキムチダレに粉唐辛子などで味を調え揉み込み ⑦しばらく寝かせ味をなじませれば出来上がり。冬のわが家の漬物常備菜です。