発行所　ファーム７７３　第443号　発行日 2023.12.30
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

11.28 カカの膝にのせられ、背中の治療中。キキ太

1 小豆に黒豆、大豆の収穫

←11.22カカはルッコラにターツアイの収獲。↙トトは未収穫の左畝の大納言小豆を収穫。→11.25大納言小豆の豆は大粒。カカ来年の種豆を選別

↑12.03大納言小豆2畝の収穫終わり、↖抜いた茎は乾燥後に、畑で焼いて土に戻す。

↑12.10豆サヤが弾けた丹波黒豆→まだ葉が枯れず緑色の丹波黒豆。

↑豆が育つ夏に猛暑と降雨無し、豆は育たず虫食いと病気が発生した。

豆の花が咲き豆サヤが育つ夏は、猛暑で降雨無く日照り続き。結果! 豆は育たず空の豆サヤばかりに。秋になっても暑さは続き、なんとか育った豆も虫に食べられ、収量は少しだけに。来年の種豆が確保できただけでもヨシとして。田舎暮らしはユックリと、カカトト二人で。

↙日照りで育たず病気に。→育った豆は虫に食べられた・・・

↙曙大豆も天候不良で虫食いと生育不良、味噌が仕込めるか心配。

←12.10夕方にはカカも加わり、丹波黒豆の収獲は終わる。豆殻や茎は乾いてから焼却。2畝でポリバケツ2個に半分ほど、来年の種豆と正月の煮豆は何とか確保したが、黒豆味噌は作れないかも?

←12.21 5畝ある曙大豆の収獲スタート、カカトト両端の2畝づつを畝の間に積もった落ち葉を、袋に詰めながら進む。

2 日本蜜蜂は

↗12.25寒さのためガクアジサイの葉は、霜枯れてカリカリになってしまった。

前回内検から半月ほどがたったが、蜜蜂は絶えることなく、数匹が暮らしていた!! これから本格的なマイナス気温の日が続くが・・観察は続く。

↑内検の際に蜜蜂が4～5匹が飛び出てきた。←底板に死んだ蜜蜂が3匹と食べカスが落ちていた。

目次

1 小豆に黒豆、大豆の収穫　1
2 日本蜜蜂は　1
3 霜対策をして来春へ　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25日「クリスマス」イエス・キリストの降誕を祝う日。「降誕祭」ともいう。クリスマスは、ラテン語のChristキリストとMasミサ・礼拝が合体した言葉でChristmas。　イエス・キリストの降誕を祝う日と、古代ヨーロッパで冬至を祝う風習が結びついて、キリスト教の国々で祝うようになりました。クリスマスツリーに使われたモミの木は、冬でも枯れない針葉樹で「永遠の命」の象徴とされています。サンタクロースのモデルとされているのは、四世紀に実在をした司教・セント聖ニコラウス。貧しい家に金貨を投げ入れたところ、偶然! 靴下の中に入ったという逸話から、靴下を吊るす風習が始まった。セントニコラウスが変化して、サンタクロースの名に。トトが入社した頃、12月24日に10cm程のﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝｹｰｷが支給された!!

12.02温かいOM吹き出し口で ハナ。

4 霜対策をして来春へ

←12.11庭畑の野菜畝に水遣りをするカカ
↙↓春先に咲く花菜

↑12.11霜対策をした手前の畝から絹サヤ、花菜とノラボウ菜、スナップエンドウ、花菜とサニーレタスにアスパラ菜

野菜も豆類と同様に、夏の猛暑と降雨無く不作。カカは家から水を運んで、野菜に水遣りをしましたが。両手に提げて運べる量は限られ、種蒔きをして発芽した野菜と、移植をした野菜苗に水遣りするのが精一杯。そのような苦労をして育ててきた野菜、冬の降霜とハケ岳おろしに負けないように、トンネル畝にシートやネットをかけて、無事に来春を迎えられるよう対策、何とか一段落を。

→サニーレタスは手軽で重宝する野菜、畑でも育てています。

↑一番大きな青首大根

←ノラボウ菜
→絹サヤ。　スナップエンドウも同じように育っています。

↑今年開墾をした畑の奥、青首大根に赤大根は発芽不良と水不足で育たず
→ これで一番大きな赤大根。

↑12.14畑も霜対策の畝が連なる。

5 チョコッと骨董

12.22前回、記事で紹介したモノで残っていた片口。一番大きなのは¥2500円、次は値札無し、三番目は¥1500円 小は¥1000円。

↑長椅子の上には、置き時計に湯沸し、鍵の無い銭函など。来年の一月営業日は、1/14～/28(水曜休み)国道141号線沿いなので分かりやすい。「アンティーク冬花」で検索を。

↑毎回楽しみなのは、店内入り口の右側の小物類。

骨董品や金継ぎ道具も手放し、収集意欲も減退してしまいましたが、少しは出歩かないと、老いに追いつかれてしまうので、近くのお店に出かけて世間話などをしています。

6 十二月のお味

↑12.18白菜70日結球を収穫。→青虫や夜盗虫が食べた葉を切捨て!! 緑の葉が無くなり、芯に近い黄色い部分だけの白菜もある。

暮れにきて料理ネタが尽き始め、どうにか紙面を埋めてはいますが。料理が出来ないトトが記事を書き、カカにチェックをしてもらい、今年一年もどうにか無事に逃げ切れそうです。お読みいただいている皆様方には、良き新年をお迎え出来ますよう祈っております。

↑白菜の芯に近い、葉先が黄色い部分を手で千切り、酢とゴマ油に醤油で和えてナムルに。焼き海苔を千切り振りかける。　白菜の芯の黄色い部分は、甘味も有り柔らかなので、サラダ感覚でいただけます。

↑豚肉と玉ウドンを煮て、白菜芯の黄色い葉を縦に細切りにして白菜ウドン?大葉春菊も入れて、白菜煮込みウドン。お好みで白菜キムチなどをのせれば!! 七味唐辛子いらずでお腹ポカポカ温まる。白菜多けりゃヘルシーに。