発行所　ファーム７７３　第444号　発行日 2024.01.15
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

12.13キリッと男前キキ太はカカの膝の上

1 曙大豆の収獲

12月21日にスタートした曙大豆の収獲、1月8日・9日の午後三日間。体を動かさない収穫作業は、暖かくなった午後でないと体が冷える。収穫量も味噌作りは出来そうで、気がかりだった曙大豆収穫も終え一安心です。

↑01.08二回目の収獲スタート、左側2畝がカカ、間に1畝、右の2畝がトト。トトは遅れ気味です。

↑曙大豆の収穫前に畝の間に溜まっている、落ち葉に枯葉を集めて空き袋に詰める。

←01.09三回目の曙大豆の収獲。カカは残りの1畝、トトは前日の残り2畝の続きを収穫する。→曙大豆の豆サヤの付き具合は悪くない。

→左から丹波黒豆、曙大豆白インゲン豆一円硬貨と大きさ比較を。

↖カカは膝が痛くケースに腰かけ収穫作業←08日の収獲ポリバケツ4杯分。

↑01.09 夕方4時過ぎに完了した。

←ポリバケツに３杯ほど収穫が出来た。カカは自宅に戻り豆の選別作業を始めた

2 日本蜜蜂は

↗自作の古い待ち箱、枠が大きすぎ蜂蜜が貯まると重すぎる。

↗市販の待ち箱は、枠が小さく軽いので作業し易い。

↑巣房の間にも蜜蜂は見当たらず←底板に死んだ蜜蜂1匹と食べカスが落ちていた。

前回内検から半月ほどがたち、蜜蜂は絶えていた。今年は日本蜜蜂の分蜂シーズンに備え、自作の古い待ち箱は、菜花咲く畑に設置し、市販の待ち箱は母屋の畑に設置するのか? 思案中です。だんだん面倒くさくなって行動半径は狭くなる一方、積極的に考え行動をしなくては!! と思うばかりで初めの一歩が・・・

目次

1 曙大豆の収獲　1
2 日本蜜蜂は　1
3 チョコッと骨董　2
4 一月のお味　2

ハイライト

1月9日「とんちの日」いっ(1)きゅう(9)の語呂合わせから、とんちで有名な「一休さん」にちなんだ日。**寒椿**かんつばき 厳寒のこの時期に咲き始める椿は「寒椿」や「冬椿」と呼ばれ、冬の季語になっています。冬枯れの風景の中で真っ赤な花を開く寒椿の姿は、凛として艶やかでありながらも、寒さに耐えて咲く姿はどこかはかなげです。「椿」1語だと春の季語で、春を代表する花の一つでもあります。園芸品種としての「寒椿」という品種も有り、こちらは椿と山茶花の交雑種。花期を終えるとボトッと花を落とす椿と異なり、山茶花のように花びらをハラハラ散らします。

12.03ハナはバルコニーの爪とぎ棒でストレッチ。

わが家にも椿は幾種も咲きますが。寒椿はナナミちゃんのお宿に、今は葉や花が霜焼けで茶色に変色、母屋の風当たりの少ない場所に植えてあればと思ったりして。

3 チョコッと骨董

→鉄道つながりで、崎陽軒シウマイに付いてくる醤油入れ「ひょうちゃん」は「フクちゃん」を描いたマンガ家 横山隆一などの手によるもの。描かれている表情の違いが面白く収集家もいるらしい?!!

↑お茶瓶の蓋に「空瓶は腰かけの下にお置き下さい」とシールが貼られている。

↑東海道本線 小田原駅のお茶入れは小田原提灯型、城下町で温泉町の風情がお茶入れにも表れて面白い。当時の駅などの記憶は無く、明け方に北九州で旭を見たような?

厳寒期となった畑仕事、曙大豆の収獲も終わり、カカが野菜を収穫管理をするだけの休眠期間に。農事通信の記事ネタも激減し、近くの骨董店も休みで紙面を埋めるのに一苦労。そこで昔話を「拾って保存、半世紀も経れば味も出る」高校の修学旅行は、東海道本線で北九州へ。乗客が駅弁や駅ソバなどを買い車中で飲食、置いて行ったお茶土瓶?!!。当時から収集癖が有ったのか、旅行鞄に詰め。あれから半世紀は過ぎ、わが家の飾り棚に。国鉄マークが時代を現しています。

←①沼津駅 富士山の形をした土瓶 ②大阪駅土瓶の側面に天守閣!!も →米原駅可愛い土瓶型

↑萩焼のような釉? 山口かしら、持ち手に細竹が入れてあるのも味になってる。

↑「丹波 お茶」と入っているが駅名は分からず。色合い良いが茶碗が無い。

↑小淵沢駅弁「元気甲斐」の発売に合わせて、お茶土瓶を復刻販売 MASAICHI本店で

4 一月のお味

↑島から里芋に←特産の赤芽芋も届いた。

↑友達から里芋とヤツガシラに京芋がドンと届いた。

↖土間に七輪、文化鍋で里芋の煮物。↑ネットリきめ細かな里芋煮物。→わが家の椎茸・人参・白インゲンに里芋で豚肉煮物。

今年は夏の雨不足と猛暑、わが家のヤツガシラと里芋は不作でしたが。島から里芋に特産の赤芽芋が届き。友達からは昨年に続き、ヤツガシラと里芋に京芋まで届けてくれた。カカは玄関土間の七輪に炭火をおこしコトコト煮物、重宝する文化鍋で芋を煮る。冬にお腹が温まる豚汁も、煮れば毎食豚汁に!! ゲンコツ芋にコンニャク芋や安納芋と芋類が良く食卓に登場します。

←わが家の野菜とゴロゴロ里芋入れて→豚汁に刻みネギを散らせば温まる冬の逸品。

↑カカの御節煮物にも、ネットリきめ細かなヤツガシラの煮物が。