発行所　ファーム７７３　第445号　発行日 2024.01.31
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

01.01外縁側の昼寝場所で、日向ぼっこキキ太。

1 畑仕事は

季節風が吹き荒れ土も凍る冬季、秋野菜などの枯れた茎やツルを片付け、ビニールトンネルの畝で、霜に耐えているホウレン草などを収穫し、畑の土が柔らかくなったら、春に向けて耕し始めます。

01.26カカは味噌作りの準備、曙大豆を5kg準備し↗丹波黒豆2kgを準備中。

↗01.09カカ夜なべ仕事で曙大豆の選別作業→01.10豆の甘味曙大豆炊込みご飯

→01.19庭畑の枯れた白インゲンのツルを片付ける。

↗白インゲンのツルを取り除き。↘ゴールドキウイの雄木は、根元から切り取った。

←01.18庭畑に枯れたままにしてあった甘長唐辛子とピーマンを、抜き片付けキレイにした。↑日本蜜蜂待ち箱近くのイチジク、古いビニールシートを巻き霜除けもした。

↘白インゲン豆

2 寄せ満ちる年波を鷽に

←鷽の絵
→小さい鷽は平成4年に太宰府天満宮にて入手。大きい鷽は平成16年に家族旅行で舘山寺 見付天神社で入手

「ナナミちゃんの農事通信」は2005年7月12日に第1号を発行。パソコン不具合などで、月二回の発行が出来ない事も有りましたが、わが家を建てた（株）山口工務店の好意により、今日まで続けて来られました。ですが高齢化にあらがえず、行動範囲も狭まり、記事のネタに詰まる時も・・・ただただ歳を重ねるのみ。そこで、来月から月末一回の発行としたく、お知らせいたします。なお日々の暮らしのブログ「ナナミちゃんのお宿日記」は、日々更新するつもりでおります。

↗各地を旅行し集めた郷土玩具など、上段は紙物 中段は木物 下段は土物が。中段中央に鷽が見える。

目次

1 畑仕事は　1
2 寄せ満ちる年波を鷽に　1
3 天草は晴天に寒天　2
4 味はどお? どうなのヨ!!　2
5 寒い冬でも楽しみを　2

ハイライト

1月25日「初天神」菅原道真を祀る天神様の縁日(毎月25日)の年初めの日。　鷽うそ 鷽は主に北海道や本州の高山で繁殖し、冬になると南下してて低地に降りてくるので、身近な林や公園などでも見られます。「フィーフィー」という鳴き声は、口笛の音のよう。昔は口笛を吹くことを「うそぶく」といわれたことから「うそ」の名がついたといわれています。雄は、頬からのどにかけて目立つ緋色(赤味がかったピンク色)があるのが特徴。「照鷽てりうそ」「赤鷽あかうそ」という別名や、あしのうごかしかたが琴をつま弾くようだといわれ「琴弾鳥ことひきどり」という名も持っています。この日の行事 **鷽替え神事** 各地の天満宮で1月に行われる神事。前年の木彫りの鷽を納め、新しい木彫りを求めると、いままでの悪いことが嘘になり、吉に替わるといわれる。初天神に合わせて行われる天満宮も多い。

12.13陽射し差し込む窓辺で ハナ

*ナナミちゃんの農事通信の発行年が古い順に、今の季節に合うページを掲載しました。
この頃は文章が主で、写真説明は補助的な取り扱いで、内容の面白さは? 昔の方が伝わって来るような?!!。

3 天草は晴天に寒天

（**復古版** 第14号 2006.01.24発行の2頁、初版と異なり一部手直しが有ります。）

異常気象の低温で野菜に被害がと、お話したところですが。寒さを逆手にとって寒天作りに挑戦しました。今や寒天はダイエットの救世主と持てはやされ店頭では品薄状態とか。でもこの人気もいつまで続くやら我家の台所の片隅に、かっての人気者「凍み豆腐」がポツンと。内部告発はこれまでとし、我家は伊豆七島は三宅島産の天草を使った自家製あんみつが自慢です。早速、天草を薪ストーブでコトコト濃い目に煮出し、煮汁を冷やして固めて羊羹ぐらいの大きさのものと、その半分ぐらい薄さの二種類を作って屋外へ。朝方－１０℃ぐらいの日が続いたので凍っては融けの繰り返しで、薄いものは一週間ぐらいで寒天になりました。元の姿から比べるとスゴクペらペらになってしまい「厚いようで薄いのが近頃の人情」「少ないようで多いのがカカの小言」何言っているの「太いようで細いのがトトの･･･」神経だそうです。

厚いのは一月中旬に三月並の暖かさで凍らなくって、乾燥させるのに大騒ぎでした。田舎暮らしは季節に合わせて生活をすると結構面白いですョ。これで夏には餡蜜が食べられるゾ。

・海藻の天草を薪ストーブにのせコトコトと煮る、隣ではピーナツを炒った。

・煮出した汁がトロトロになったら袋に入れる。

・急いで作った日本手ぬぐいの漉し袋、トコロテンより濃い。

・濃い目のプリプリでおいしそう。

・ザルの上に並べて切干大根を作ったときの干し場へ、朝見ると霜が降り凍っていた。

・水分が凍って氷に、指でパリッと取れる。

・薄いのは寒天らしくなってきたワクワク。

・薄いのは完成。

4 味は「どお」？「どおなのヨ」!!

「簡単すぎて笑っちゃう」急な来客や大人数でもＯＫな調理方法を紹介します。

では*「ナナミちゃんの簡単クッキング」!!!?*

①写真「田舎シャケごはん」

・ご飯を酢飯にして白ゴマを混ぜておく。塩鮭は焼いて細かくほぐしタクワンを細切りに、この具を酢飯に混ぜて盛り付ける。三つ葉などの青物を茹で水切りをして、上に散らす。写真は自家製のイクラの醤油漬けをトッピング。

①写真　タクワンの食感と味が楽しくお子さんにもグー。トッピングは無くてもOK、でも細切り蒲鉾なども彩りにいいカモ。

5 寒い冬でも楽しみを

寒い地方では「冬の子作り数えりゃ分かる秋の豊作それ見たことか」あなたの誕生日は秋ですか？

そのような大それたお話ではなく、田舎暮らしの楽しさは季節ごとに有るもので、冬には保存食品作りで大忙し、特に今年は漬物作りに精が出ました。出来た漬物を囲んで囲炉裏やコタツで食べるのは、昔懐かしい日本の生活。米離れが進んで漬物も敬遠されているこの昨今。でもスーパーには色々ならんでいますよネ、商品の裏側を見ると人工甘味料や酸味料・保存料にとオマエは食品か? 挙句の果てに加工地は日本とあり産地はドコ。昔のように自分で作れるものは作ってみようと、大根漬物三品に引き続き、冬野菜の葉物漬け三品を紹介します。白菜漬けは、塩漬けしシンナリしたら水洗い味付けし、細切り昆布を入れ漬け直します。野沢菜のビミサン漬けは、温泉地では野沢菜を湯に漬けシンナリさせるのですが、カカは水洗いし暖かい室内で一晩置いてから漬けます。野沢菜の溜り漬けと大根のザラメ味噌漬けの紹介は「またいつか」、大根漬け四品・白菜漬け・野沢菜漬け二品の計七品。「七味ちゃんではなくナナミちゃんお疲れさん。では頂きますデス」

・白菜も大玉に育たず葉が開いた物も

・白菜が寒さでダメになる前、甘みが増した今頃が漬け時

・寒さが早かったので育ちが悪い

・一晩干してシンナリしたら漬け込み、ここに漬け汁↗

↗を入れて押しをする、ご飯の友に最高。でもトトは歯が弱くなりチョット硬い。

水洗い　室内で干す