発行所　ファーム７７３　第446号　発行日 2024.02.29
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

02.09積雪の中、お出かけキキ太

1 雪下椎茸栽培

今年も2月は雪が降り積もり、カカは椎茸原木を落ち葉の上に伏せ置き、ビニールシートや寒冷紗を被せ、椎茸原木を乾燥や凍結から守り、2月になると椎茸原木から椎茸が発芽!! OMソーラや薪ストーブで暖かい玄関土間は、椎茸原木で足の踏み場も無くなる。椎茸はカカ一人の努力で育っています。

02.13／積雪をどかし埋もれていた椎茸原木のビニールシートをめくり、椎茸の発芽確認

02.22↓霧吹きで加湿し、ビニール袋を被せて保湿して、少しづつ大きくなる。

↙立て掛けてあるのは平茸原木、隣に伏せ置きをしてある椎茸原木点検。→椎茸が発芽している原木を、玄関土間などに運び入れて、椎茸を育てる。

↘02.13薪ストーブの燃える玄関土間に運び、霧吹きで加湿し椎茸を大きく育てる。

←02.22育った椎茸を収穫し、石突を切り取りる。玄関は原木で一杯に。

2 庭畑は今

02.13↑雪残る庭畑の花菜とノラボウなどに、雨水タンクから水汲み液肥を施す。

↗01.20白インゲンの枯れたツルを焼却。

↗01.31丸太などで庭畑の境を作り、春を待って耕す。

←農機具置き場の屋根から雨水をタンクに集め、貯めた雨水で野菜の水遣りに。

02.23↓柔らかそうなノラボウを初めて収穫。同じ畝の花菜はまだ花芽を持たず、収穫は後に。

庭畑でトマトなどを育てるために、フキにワラビやミヨウガなどを移植し、畑に作りかえた。所狭しと植えてあったブルーベリーも7株ほどを減らすなど、お宿の畑が無くなった事と、カカの仕事がやり易いように省力化したり、老いに追いつかれぬよう工夫も。

目次

1 雪下椎茸栽培　1
2 庭畑は今　1
3 畑は今　2
4 二月のお味　2

ハイライト

2月22日 猫の日

「222」を「ニャン・ニャン・ニャン」と呼んでネコの日。猫好きの文化人や学者が日本で作った「猫の日制定委員会」が、1987年に制定した記念日。世界中で多くの人に愛されている猫。日本でも、弥生時代の遺跡であるカラカミ遺跡長崎県壱岐市で、飼い猫のものとされる骨が発掘されたことから、紀元前にはネコが身近にいたのではないかとされます。平安貴族の間では、愛玩動物として愛でられ、以来、絵画や文学など芸術のモチーフとしてたびたび登場。トトは猫好き野良2匹と暮らしていますが、「光る君へ」で雨の中、逃げた猫はどうしたのかな? 今年は四年に一度の閏年、2月29日は閏日。閏は、王が門にいるという成り立ちの漢字。昔の中国で、暦からはみ出した期間だけは、皇帝が祖先の祭祀を行う廟に入らず、門に留まる慣習からと。

02.02猫はキレイ好き新聞紙に居座る ハナ

3 畑は今

↑01.26白インゲンの枯れたツルを片付け誘引柵も解体した。→02.18豆ツルなどを焼却し ↓耕した。

畑は春に向けての準備期間。畑を片付け耕して置き、春分を過ぎれば育てる野菜ごとに、畝を切り肥料を施す。野菜の種を蒔き苗も植え、芋類を植えるなど急に活気づく。年間の農事計画はカカが考え実行をする。トトはカカに言われて手伝うが、体力の衰えが気力にも20余年は長いのか短かったのか・・・

↗キャベツの中に!! ヨトウムシ中身を腐らせる。

←02.18この場所はジャガイモを植える予定なので、いつも散布する石灰類は使わない。消石灰などはジャガイモの肌を荒らしてゴソゴソにするので。

↑02.14暖かくなり→野菜トンネルに被せてある保温用シート類をカカトト二人で巻き取り↓小屋に吊るす。

↙02.14暖かな日もあり長ネギは元気に育ってる。

↑02.18丹波黒豆の収穫後も耕し、カカはキャベツ・ブロッコリーとサニーレタスの苗を移植する畝作り。

02.22↘二日前に移植したキャベツ苗↗ブロッコリーとサニーレタスの苗。←冬の寒さに戻る天気予報!! 急いで霜除けネットや寒冷紗を重ねて防寒対策。3月3日の日曜日は−9℃!!の予報が今年一番の寒さに・・寒暖差の激しい時期。

2月中頃は暖かく降雨あり野菜は?! 育ち過ぎてサニーレタスがレタスのように巻いてしまった!! ↓02.23収穫野菜、左上に庭畑のノラボウ、下に畑の長ネギと大きく育ったホウレン草など雨に濡れ、乾かしている。

←2月は暖かな日と雨の日が有ったため、キャベツは育ち過ぎて割れてたり、腐ってしまったモノも。

4 二月のお味

02.02↑大豆は全て自家栽培。曙大豆で味噌作り、大きな鍋を総動員し、薪ストーブと七輪2個で豆を煮て ①煮えた大豆をカカが肉スリ器に入れ、トトがハンドル回して ②すり潰しミンチ状に ③ミンチ状の大豆と糀と塩を混ぜ合わせ、団子状にして仕込み樽へ、秋まで寝かせて仕上げます。

曙大豆味噌は大豆5kgと米糀5kgに塩2.25kgで仕込み。丹波黒豆味噌は黒豆2kgと麦麹2kgに塩900ｇで仕込んであり、青唐辛子味噌作りに。味噌を作るのために大豆を栽培。

島から三宝柑に橙などの柑橘類が届く。橙は皮は硬く果汁をしぼって調味料に使い。種のヌメヌメ粘液を肌の保湿に使っています。化粧用尿素と小量のグリセリンに、種を漬け込んだ液を水道水で希薄し、踵に手に色々と。

↙橙を半分に切り果汁搾り器で→果汁と種に分け↙果汁に酢を混ぜ合わせ腐敗防止。夏に飲む梅シロップなどの酸味付けに。↘種はホワイトリカーと日本酒に漬け保存し、尿素などで美肌液作り。