

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

03.15カカ
に撫ぜられ
キキタイ!



1 木々が芽吹く前に



←03.15樹
高が伸びた白
樺を切り詰め
↑手前の緋寒
桜を伸ばす。

高所作業で脚立からの
転落事故!! 家に近い木を
切り倒し家を壊した!! な
ど、高齢になった今、転
落や転倒事故を避け、安
全に作業が続けられるよ
う、上に伸びる幹や枝を切
り、樹高を低くし、高所作
業をしなくても済むように
しています。



ウコン桜

←高枝切りで山桜とウ
コン桜の徒長枝を切る



←03.18
入り口
の赤松
を剪定
→赤松
の奥に
枝垂れ
桜が。



ノエドヒガン枝垂れ桜
←03.27枝垂れ桜が満
開になれば赤松の緑色
が映えるかも?



枝垂れ桜

赤松

2022.04.05

2 庭畑は今



03.11←↑コンポストに
生ゴミ・米ぬか・落葉で堆
肥を作り



↑03.15奥には
ノラボウ。
→手前は花菜。



今の庭畑は休眠状態、年を越させ
たノラボウと花菜にサニーレタスを
育て収穫。夏の初めに収穫をするス
ナップエンドウも順調に成長をして
います。4月中頃には空いているス
ペースを耕し畝作り、4月末には夏野
菜の苗を買い植え付け、今育ててい
る冬野菜と交代をしてゆきます。



↑雑草を取り除いたブルーベ
リーの株元に堆肥を施す。



花菜

↑蕾をもった花菜、柔ら
かくクセも無く、茹でて
お浸しや味噌汁の具に。

目次

| | |
|------------|---|
| 1 木々が芽吹く前に | 1 |
| 2 庭畑は今 | 1 |
| 3 畑は今 | 2 |
| 4 チョコッと骨董 | 2 |
| 5 三月のお味 | 2 |

ハイライト

3月28日 新婦人協会
発会式 平塚らいてう・市
川房枝・奥むめお が設
立。1920年のこの日、
発会式開催。その後の女
性参政権獲得につなが
った。 菜の花なのはな 早
春から黄色い花を咲か
せ、



03.14ハナの外出用秘
密の通路 給湯配管

畑を春一色に彩る菜の
花。桜の花が咲く時期に
も重なり、青空に映える
薄ピンクの桜と、黄色い
絨毯のような菜の花が並
んで咲く場所は、春らし
い風情が愉しめるスポッ
トとして人気があります。
菜の花はアブラナ
科の花の総称で、菜の花
という植物はない。よく
見かける黄色い花は、油
菜。菜の花の「菜」に
は、「食用にできる葉や
茎」という意味もあり、
畑では小松菜や白菜、
キャベツ、水菜、蕪、ブ
ロッコリーなど似たよう
な黄色い花を咲かせま
す。 我が家の畑では、
畝で育てている菜花、実
生で育てている昔菜が蕾
をつけ始めました。

3 畑は今

三月の積雪量は少ないもの二月と同様に四回も降り、暖冬から一変!! 寒の戻りがあり、畑の畝に被せてある霜除けシートなどを、外したり被せ直したりとカ力は気ぜわしい月でした。桜が咲き始めれば、ジャガイモ植えをしますが、今年は種芋を予約し忘れ、畑で収穫をし保存中の食用ジャガイモを使うことに、上手くゆくかしら??



←03.16畑の奥、曙大豆後を耕した区画に、ノ畝を切りジャガイモを植える準備

←03.17昨日カ力が1畝切り、今日はトトが畝切りカ力が施肥、土の里・鶏糞・化成の3種↓施した。



**20日の午前中に雪が降った!!



↑03.19寒くなり明日は雪カモ?



↑03.19畝に肥料を鋤き込む



↑03.17施肥を8畝した。



03.22アサニーレタスを片付けた後に消石灰を散布
①耕した後は、長ネギの植替えに使用します。
②狭い畝幅ですが、鶏糞に化成を散布し、鋤き込んで人参の種を蒔きます。

4 チョコッと骨董

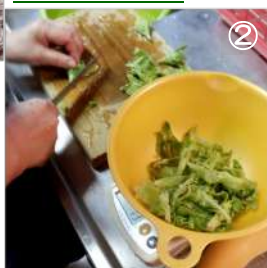


↑03.24山梨縣護国神社
←参道で骨董市が開催、何年かぶりに出かけたが、出店数は9店と寂しく、少し残念。毎月第2と第4日曜日に開催。

5 三月のお味



←03.19①家の周りで落の臺採り ↓②水切りをした落の臺を茎にそって縦に切り分けて。



←③ベーコンを炒め茹でたパスタと②刻んだ落の臺を入れ混ぜ合わせて落の臺パスタ!!
→④落の臺の香りと味、春に食べておきたい逸品。



この季節、カ力が何年もかけてフキの根を、アチコチに移植したお陰で、家の周りには落の臺が沢山出ます。落の臺を食べ尽くしてもフキが絶えることはないの、落の臺が終わればフキの新芽が伸びて、その柔らかな新芽を醤油味で煮付ければオイシイ佃煮に!! 熱々ご飯のオカズや酒の肴にもピッタリ。フキがさらに伸び、細いモノはキャラブキに。太く育てば油揚げなどと煮物に。斜面の土留にもなり半日陰でも育つので、わが家にとって貴重な春の食材です。



→⑦天ブラ落の臺・レンコン・原木椎茸・安納芋に海老と人参かき揚げ。←①乾麺の出雲ソバを茹で、鶏肉出し汁に落の臺の天ブラつけて頂く。



→⑧一口大の小ぶりの原木椎茸に刻んだ落の臺とトロケルチーズをかけて、電子レンジでチンして、ポン酢醤油で。

