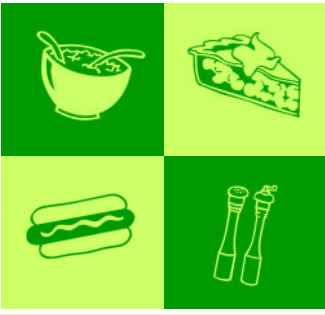


# ナナミちゃんの農事通信

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

04.02置物  
 みたい?!  
 水道メータ  
 ボックスに  
 座るキキ太



## 1 林畑と庭畑

冬越しの野菜を抜いて片付け夏野菜へ切り替え、家の周りの林畑と庭畑は狭いですが、コゴミにワラビとフキや山菜などと、野菜も育て狭いながらも、暮らしやすい場所になっています。



04.17↓先日耕した手前の畑に里芋を少し植えた。



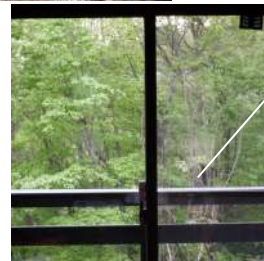
↑04.12御殿場桜咲く家の裏、林畑を耕し畑作り。  
 →04.20ツル有りインゲンの種蒔く。奥右上にもロッコインゲン種も蒔いた



↑居間から林畑を



←04.11庭畑を耕し04.27フレームにミニトマトと中玉トマトの苗6本、左の短い畝にキュウリ苗6本を植えた。



↑半数が枯れたコシアブラ芽吹く。  
 ←04.27わが家は三方を林に囲まれ、居間から窓越しに萌黄色の林を望む日々。



←04.28庭畑を耕し、左奥にゴーヤ苗2本、次にピーマンと万願寺唐辛子の苗3本づつ、右にズッキーニ2本とカカ力のポット苗1本を植え、4カ所に種も蒔いた。

## 目次

1 林畑と庭畑	1
2 今の畑	1
3 続き、今の畑	2
4 チョココと骨董	2
5 四月のお味	2

## ハイライト

4月29日 昭和の日 昭和では天皇誕生日、平成でみどりの日と変遷を遂げ、2007年からは昭和の日に。国民の祝日。若葉わかば 初春に芽吹いた若芽が四方に広がりを見せ、新緑が目まぶしい季節です。「目には青葉



04.06カカ力が取りつけた木で爪とぎ ハナ

山時鳥初鯉」とは、江戸時代の俳人・山口素堂による名句。初夏を代表する風物を詠み込み、風情を大事にする粋な江戸っ子の共感を得ました。多くの芽や葉が萌え出るこの時期、自然界の色も一気に明るさを増します。同じ緑色でもさまざまに区別して愛した日本人。その心は、和の色名にも。萌黄色もえぎいろ春に萌え出る黄緑色、平安時代からの古い色名。若苗色わかないろ田植えて植える若い苗のような色。若竹色わかたけいろ成長を始めたばかりの若竹のような、みずみずしく爽やかな緑色。わが家は萌黄色に埋もれ、コナラの花粉で鹿の子餅のように!!

## 2 今の畑



↑畑の用水路沿いの並木は山桜と萌黄!!



↑04.17萌黄に囲まれた畑、冬野菜を抜き3区画を耕運をして。



↑ササゲ種豆を→04.17にカカ力が蒔く。



↑ツルが伸びた種芋→04.19ゲンコツ種芋を植えるカカ



→コメリの無料貸出車で鶏糞15袋ダイナミックに化成肥料と消石灰を畑に運ぶ。



木を切り薪にして運ぶ事なども無くなり、乗らなくなった軽トラを手放して久しく。土の里はJAに配達してもらい、肥料は年に二回ほどコメリで軽トラを借りて運び、さしたる不便もなく、野菜作りをしています。



### 3 続き、今の畑



〆04.01畑にジャガイモ植えた。←キタアカリ種芋8kgで5畝、自家用芋の十勝こがね1.7畝と同じくアンデスレッド1.3畝。



〆芽の出たアンデスレッド、種芋売り切れ自家用芋を使う、同様に十勝こがね。

春分過ぎれば降霜の朝も少なくなり、畑仕事が忙しくなります。春一番の仕事はジャガイモ植え、数年ごとに植える量は減りましたが、長期保存の出来る貴重な食材。JAに種芋の予約をしておかなかったので! 毎年植えている十勝こがね・アンデスレッドは売り切れ、わが家で収穫をした芽の出た芋を植えた。



↑04.02畑に棒で細い溝を5条付け、時なし五寸人参の種を蒔く。



↑種は平らで細かく指の爪の間に突っ込んで入ってしまう。



↑04.23人時種も発芽し1cmほどになり、出そろった。



〆04.19左から早く発芽したアンデスレッド隣が十勝こがね

ここから5畝がキタアカリ

### 4 チョココッと骨董



「アンティーク冬花」山梨県北杜市須玉町若神子1701-2・中央高速道 須玉IC近くの国道141号線 信号「岩根橋東」左脇にある。気さくな店主と安価な品が魅力。5月の営業日は5/12~5/26 水曜日は休業。



〆鳥カゴや↓雄鶏を模した鉄板オブジェ!! 夏の庭先に置き、小さな灯りや蚊取り線香を入れても面白い!? 上が¥1500円、下は¥2500円



### 5 四月のお味

甘夏柑ジャム作り/〆04月初めて島から届いた甘夏柑



四月は雨の日などを選んでジャム作り、玄関土間に七輪出して炭火を熾し、コトコト煮込んでいます。島から果実が送られてくると、橙は果実酢を作り、三宝柑は生食、甘夏柑は生食とジャム作り、パッションフルーツはトロピカルソースを作り種は健康食に、マンゴーは生食になど。ありがたオイシイ!! ふるさと南国の味。故郷は懐かしく近いが遠し・・・



↑三回目の甘夏柑ジャム作り、カカはジャムをかき混ぜながら、収穫した人参の皮むき下処理をして保存する。



〆七輪でコトコト半日煮込んで出来上がり。〆甘夏柑ジャム瓶詰め

⑤水に晒した皮は水気をしぼり、果肉と砂糖を入れて煮込んでゆく。



⑦