

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



07.13
 お昼寝中
 のキキ太

1 林畑と庭畑



↑07.24少しだけ植えた生姜の出来は良く、コンポスト堆肥を施す。



↑インゲンとモロッコインゲン畝の草を取るカカ。林畑で里芋の草取り後、コンポスト堆肥を施す。



林畑の生姜、今年は良く出来るかも？インゲンにもモロッコインゲン発芽をダンゴ虫に



↑07.26庭畑を左からモロッコインゲンにゴーヤ、出来良いピーマンと万願寺唐辛子



↑初め植えたズッキーニは終わり抜いた。



↑カカが種時き二畝目のズッキーニ、右にインゲン柵



↑奥の棚にゴールドキウイ、空き畝にキュウリが吊り下がる、右にキュウリ棚



↑トマトフレームはハクピシン対策でネットに重石

2 今の畑

↙→07.22カカ長ネギの草取り追肥作業



↑手前から安納芋・島オクラ・ダビデの星・ナスに長ネギの草取りカカ、黒豆に小豆と曙大豆が見える



明野も猛暑続き、夕立も少なくカカは毎日、ナスやオクラなど水の欲しい野菜に水遣りで畑に通っています。畑でトトの作業は雨後に、ジャガイモ収穫後の空きスペースを耕すこと。何事も天候次第で雨乞いでもしましょうか・・・



←07.23この日でジャガイモが掘り終わった。



↑ササゲ、豆を収穫して赤飯の豆にする。豆は割れずにはホックリ、ご飯は赤く。



ササゲの花



↑島オクラの管理するカカ奥に↑ダビデの星←島オクラ・ダビデの星

07.23空マルチに島オクラの種時く発芽！



↑長ネギ、先には丹波黒豆2畝、大納言小豆2畝、曙大豆5畝の施肥と土寄せ終る。

目次

1 林畑と庭畑	1
2 今の畑	1
3ハクピシン対策・草刈り生垣剪定	2
4 チョッコと骨董	2
5 七月のお味	2

ハイライト

7月13日 日本標準時制定記念日 1886年のこの日、東経135度の子午線の時刻を日本の標準時とすることが定められた。梅雨明けつゆあけ暦の上では、「入梅にゆうばい」から約30日後が梅雨明け。実際には6月下旬の沖



07.03ハナ 久しぶり獲ったネズミを見せに

縄をかわきりに、7月中旬から下旬にかけて、九州、本州、東北の順に、南から北へ梅雨が明けてゆきます。明野も梅雨明け後は猛暑続き、一雨欲しい時に雷雨!! 降ってホッとしています。梅雨が明け、太陽がまぶしいほどの晴天の昼間の深く濃い青空を「紺碧の空」と言うそうですが、日中35℃の酷暑に空を見上げる元気はありません。紺碧 夏の晴天の青空のような、濃く深い青色。海外では宝石のラピスラズリにあたる色。和名は瑠璃色。20代、上野アメ横の薄暗い店先で、銀細工の指輪に埋め込まれた青や緑の宝石の色に見とれていたトト。

3 ハクビシン対策

十日の朝にカカが発見!!
ブルーベリーとトマトの
完熟果が食べられてい
る。狸?ハクビシン??ブ
ルーベリーの枝が折れて
いるので!! 木に登って食
べているのでハクビシン
と推測。過去に庭へ捕獲
用罾を置いて捕獲した。
それから数年経つが・・・



ノットの裾付近の草を抜き、裾に
支柱を差し込みピンで地面に固定。

草刈り生垣剪定



07.18右の耕作放
棄地から蔓草が畑の
イノシシ除けネット
に絡み付き、草丈の
高い雑草が繁茂。草
刈りは昨年九月が最
後で、今年初めての
草刈り、体力不足か
しだいに面倒に。



←ネットの周辺に夜間
点灯するライトなどを
設置し、ラジオを低音
量で流す対策をしてい
る。→トマトフレーム
のネット裾はブロック
を重石にしたり、ピン
を刺したりして固定、
ハクビシンの侵入阻止



4 チョココツと骨董

07.19家の前の道路
際の草刈りと、↓生
垣のサンゴジュに藪
北茶の生け垣を剪定
したが、夏になれば
草木は伸び、家の周
りはドンドン伸び
て・・・



↑赤い珊瑚玉のような実が生るサンゴジュも成長は早い。



「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。八月の営業日
8/10~8/21 水曜日は休業。

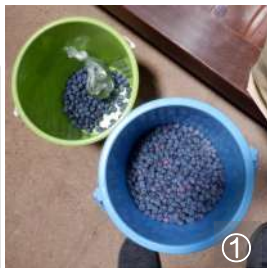


懐かしい氷コップと醤油注し



←昔 駄
菓子屋さ
んで見た
ような?
硝子容器
はドライ
フラワー
を入れて
もキレイ
かも。

5 七月のお味



①朝の野菜収穫時に少し
づつブルーベリーも収穫



②雨の日などに冷蔵庫か
ら貯めていた実を出し。



←七月はジャガイモ
の収穫時、掘った
ジャガイモは土を落
として、大小の選別
をする。↓極小さい
芋を洗って乾かし、
電子レンジで加熱し
油が冷えている内
に入れ、素揚げして

今年は庭のブルーベ
リーにハクビシンが来
て!! 木に登って熟した実
を食べ、枝を折ったり
したので、ネットで囲
い入れないように止め
たのですが?! カカが収
獲に入るのに一苦労。
トマトも食べられて。



③実と砂糖をコトコト煮
詰め、瓶も煮沸消毒。
ジャムを瓶詰にする。



④ジャム瓶が冷えたら、
内容量や製造日を記入し
たらべを貼って完成。

ジャガイモを収
穫すると、剥く
のが大変な子芋
が必ず出る。捨
てないで「味噌
転がし」に、甘
辛味の油味噌が
からんで、噛む
と皮がパリッと!!
季節の味です。



砂糖と味噌を溶いて入
れ、油甘味噌ダレにから
め「味噌転がし」に。