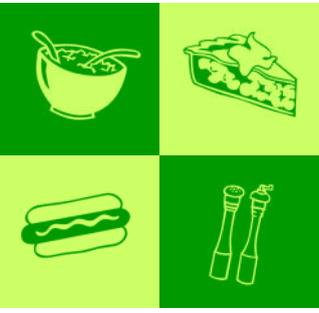


# ナナミちゃんの農事通信

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

08.11キキ太 暑い日は、冷たい玄関脇のコンクリート上で風寝



## 1 林畑と庭畑

林畑で少しだけ植えた生姜の茎が!!ハクビシンか? 小動物に折られていた。畑の周りの草や木を刈り取ったり。庭畑は水遣り仕事に忙しく、八月後半になると猛暑でトマトやインゲンにキュウリなどは採れなくなったが、キュウリは、苗を植え更新しています。



←08.04 林畑で朝食前にモロッコインゲンにインゲンを収穫する力カ。雨が降らず雨水タンクから水を汲む、水遣りも限界が。



→直ぐに苗植えの予定で、蛎殻石灰と鶏糞を施した。

↓08.26 雨降る前にキュウリ苗5本を移植。



↑08.21林畑の里芋を植えてある畑の隣地との境、雑草にコスモスと百日草が伸び放題、刈払い機で刈り取る。維持管理は体力勝負。

↑08.09ズッキーニを抜いた後を耕す、右畝は奥のキュウリに続けて、追加のキュウリ苗を植える予定で消石灰は入れない。



↓08.26甲斐駒ヶ岳は雲の中モロヘイヤとナスの丈も高く。

## 2 今の畑



↑08.26栗の実、←栗の枝が伸びて、頭に当たるので力カ剪定中



昨年にも増して暑い8月、降雨少なく台風10号の雨が野菜には恵みの雨に。力カは毎日、ナスやオクラなどの水遣りで夕方畑へ、帰れば庭畑の水遣り。

↓畑の中央①左から丈の伸びた長ナスとナス、中はオクラ、右の低いのは遅くらして蒔いたオクラ。

↓②ツルの伸びた安納芋2畝、右は遅くに植えたナスと畝の奥に唐辛子が少しある。



↑08.26 畑西側の端、右側に曙大豆・大納言小豆・丹波黒豆の畝が。



↑畑中央の農機具小屋前から西側の甲斐駒ヶ岳を見る。手前にオクラ・安納芋・丈の高いオクラと右にナス、ネギに大豆

## 目次

1 林畑と庭畑	1
2 今の畑	1
3 秋冬野菜の準備	2
4 チョッコと骨董	2
5 八月のお味	2

## ハイライト

8月30日 富士山に観測所が建つ 1895年のこの日、野中夫妻が私財を投じて富士山に気象観測所を設置。梨なし梨は弥生時代の遺跡から種が見つかるほど、古くから日本人の暮らしにあった果物。



『日本書紀』には

08.11ハナ 風通しの良いバルコニーで風寝

「五穀の助けをする」ものとして記述があり、穀物が採れない際の食料としても認識されていたようです。平安時代の女房詞ことばでは、「無し」に通じて縁起が悪いため「有りの実」とも呼ばれたそう。梨は林檎のように追熟をしない果物。トトの梨の記憶、就職をした勤務地のエリアに梨の産地、東京都南多摩郡稲城町(現:東京都稲城市)が多摩川の流れに沿って開けた土地に梨畑が多く、仕事の先輩が梨農家に婿入り?偶然に出会った時に大きな梨を「食べる」とくれた。あの先輩はどうしているのか? 元気であるのか? 先輩の家の場所さえ忘れた私・・・

### 3 秋冬野菜の準備



↑08.05臺の立ったサニーレタスを抜き片付ける。



↑08.10ジャガイモ後を耕し、この後に、家で育てている秋冬野菜の白菜・キャベツ・ブロッコリーのポット苗を植え、ハウレン草の種蒔くための準備をする。

地元農家「大根の種蒔きは、八月下旬の降雨の後が良い」と。発芽して育ちも良く、降霜が厳しくなる十一月中頃には収穫が出来る。今年は難しいかも? この猛暑に種を蒔いても、暑過ぎて発芽せず? 発芽しても育たない??。でも例年どうり寒さが来て霜が降りたら・・・など、どおする。地球温暖化! 南海トラフ巨大地震!! ヒェ〜!!! 富士山大噴火などと妄想は・・・どおする大根種蒔き。

↑08.10空いた区画を耕し秋冬野菜を育てる準備。



↑08.13先日の10日に耕した区画、大根種蒔き用の畝作り、カ力は水糸を張り畝位置を決め。



←08.20コメリで軽トラを借り、肥料を買って自宅と→畑へ運んで秋冬野菜の準備。無料で借りられるので、あまり使わない軽トラは手放した。



↑トトは水糸に合わせてジョレンで土を寄せ高畝に盛り、頂上を平らにして肥料が乗るようにする。  
←カ力は高畝の平らな所へ、堆肥 土の里や肥料ダイナミックスを施し。



←カ力が肥料を施しトトが鍬で鋤き込む。



### 4 チョココツと骨董



↑これって文化遺産? 水洗トイレが普及するまでの高級大便器

「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」脇にある。気さくな店主と安価な品が魅力。九月の営業日9/10～9/22 水曜日は休業。



←トトお気に入りの一品、硝子スプーンとお似合いのガラスコップ。かき氷に使いたいカモ。

### 5 八月のお味

↑大根種蒔き用の畝作り終わる。

八月も猛暑続きで夕立も少なく、カ力は野菜の水遣りが欠かせない。採れた夏野菜を食べ切らなければ!! とカ力も努力をしますが、それにも増して我が身の為と感謝しつつ、野菜を食べています。いつまで続く、この暑さ・・・

→豚肉に万願寺唐辛子にナスとミョウガを炒め、曙大豆味噌に調味料を入れ炒め煮に。



①茹でたモロヘイヤの葉を刻み、上に刻んだオクラを盛りつけ。

②好みのドレッシングをかけて、良く混ぜ合わせトトのご飯にのせる。



↑08.10モロヘイヤの柔らかい葉を摘むカ力



③刻んだ赤玉ネギの上に焼肉を、タレと赤玉ネギをなじませ!! 焼肉の旨味と赤玉ネギの辛味と歯応えが合う!!



④上からシャインマスカット枝豆、焼肉、焼きナスに刻んだオクラにオカ力、茹でたモロヘイヤに刻んだオクラとご飯08.25の夕食全品。



↑08.20夕食全品、左上から空豆甘煮、夏野菜と豚肉味噌炒め煮、ナス焼きに刻んだオクラとオカ力、茹でたモロッコインゲンにマヨ、漬物、お赤飯。



↑野菜と肉が摂れる一品、味噌味が食欲増進!!