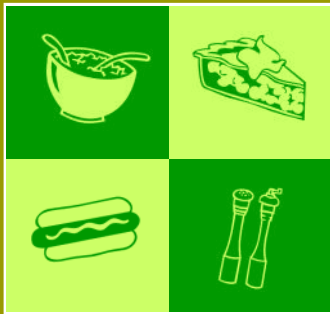


ナナミちゃんの農事通信

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

09.28
外縁側のフ
カフカ寝床
で昼寝中
キキ太



目次

1 林畑は	1
2 庭畑は	1
3 秋冬の野菜は	2
4 チョッコと骨董	2
5 九月のお味	2

ハイライト

9月20日 空の日

1911年のこの日、山田猪三郎が考案をした飛行船が、東京上空を一周飛行をした日にちなむ。
秋の雲 澄んだ秋の空は日に日に高くなり、見上げると夏雲の大きな入道雲が消え、うろこ雲、鯖雲、翳雲など俗称で呼ばれ、いずれも秋の季語にもなっている「巻積雲けんせきうん」この雲より少し低い位置に出来る高積雲、うろこ雲より大きめの塊が、羊の群れのように並び「ひつじ雲」。九月も月末の明野では、甲斐駒ヶ岳や八ヶ岳に雲湧きたち、天高く空澄み渡るには程遠い空模様。合わせて高温で日照り続き、秋冬野菜の生育に赤信号が・・・幸いに台風被害も無く、周辺の田圃では稲刈りも進んでいる。令和の米騒動?ではないですが、米不足の声も鎮まりました。農家の方は「今年の米は粒が少ない」との声も、酷暑だった今年! どうなる来年?



09.29カカの布団で昼寝中 ハナ

1 林畑は



↑08.04林畑のモロッコインゲン、奥の列インゲンとキュウリにミニトマトを収穫。



↑09.14降雨無く猛暑続きでインゲン類は枯れ、キュウリとミニトマトだけに。



↑09.28モロッコインゲン・インゲンとキュウリはツルも枯れノミニトマトだけが枯れずに実をつけ。降雨無く猛暑恐ろし。



↑09.19林の筑波栗が最盛期↑一日でバケツ一杯



↑09.21里芋の上の丹沢栗も実る。

九月末、林畑で残っている野菜はミニトマトと里芋に生姜だけ、ミョウガも花が咲き始め終った。筑波栗が終わり丹沢栗が採れ始めた秋。

2 庭畑は



↑09.29山椒の実が熟し赤くなり、中の黒い種が見えるようになった。



↑09.29トマトネットの隣り、キュウリを片付けた区画は、降雨無く猛暑で耕さないままに。↓生け垣藪北茶の花が咲く



庭畑は8月9日にズッキーニ後を耕し9月10日にはキュウリの枯れたツルを片付けたが、この夏の降雨無く猛暑の天候の



↑09.29ゴーヤが沢山なってる



08.09ズッキーニ後は耕したままに



為、秋冬野菜の種も蒔けず苗も植えられずにいます。冬の到来が例年通り!! だったら、野菜作りに影響が出るのでは、今年の冬は野菜不足に!?どうするカカ様は・・・

↑09.29降雨無く猛暑で耕したままニヶ月、秋冬野菜の準備無し。
↑09.14庭畑の野菜収穫、ミニトマトに中玉トマト、ピーマンと万願寺唐辛子に少しのインゲンにモロッコインゲン。→ゴーヤ18本!! カカはゴーヤの佃煮作り。



3 秋冬の野菜は

八月と九月は猛暑で降雨少なく、台風の影響は無かった。畑に種蒔けば毎日水遣り、苗を移植しても同様で、家の雨水タンクから焼酎ボトルなどに詰め、夕方にカカト二人でマイ



←玉ネギ3種と赤玉ネギ2種の種
→自家採種の長ネギ坊主で種を採り蒔く。



↑09.07玉ネギ3種と赤玉ネギ2種に長ネギの種を蒔く。



09.06①発芽したフロッコリー苗 ②キャベツ苗 ③白菜75日結球苗の他に65日と70日結球の三種類。猛暑と雨が降らず畑へ移植出来ず、虫に食べられたりでボロボロに。



カーで運びナスやオクラ、種蒔きに苗植えをしたカ所の水遣り、暗くなって帰宅する日々。



↑09.26発芽した大葉香菊。←右から赤大根1列、青首大根2列、赤大根と青首大根の1列。芯食い虫に食べられてる!!



↑09.26手前は長ネギが少し、あとは玉ネギと赤玉ネギの発芽



↑09.25移植穴に焼酎ボトルから水遣り、白菜苗を株分して移植をする。移植後も毎日水を運び、日が暮れてから水遣りを続ける。



↑白菜苗の移植後に冬用トンネル作り、白い霜除けネットを重ねて、苗が根付くまで黒ネットを張っておく↓。

→09.25手前のトンネルから①キャベツ苗移植し、フロッコリーの種蒔き畝、②と③白菜苗畝、④フロッコリー苗畝、⑤白ネットは大葉香菊とハウレン草畝。



4 チョコッと骨董



↑店内右の小物類、来店時は銀のティースプーンなど色々、ワクワク!! 楽しい。9月12日に店に出かけた「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。十月の営業日10日～22日(18～20は休業)



↑ハウロウ製のキャンドル立キャンドルをクリップで挟んで立てる仕組みが面白い。

↓小さなアイロンはペーパーウエイトにイイかも。



5 九月のお味



↑09.01夕食にグリーンピースご飯、鶏酸っぱ煮ミニに中玉トマト 茹でモロッコインゲンにマヨ。



↑09.01人参ゴボウ油揚げ鶏肉で鶏飯作ってパック詰め。冷凍にして家族への支援物資に。



↑09.02電気釜にモチ米2うるち米1に塩少々 ゴロゴロ剥き粟を入れて炊飯スィッチをボンすりゃ!!



↑カカのごろご栗ご飯 食べればホンノリ甘い栗 ぽろぽろ広がるロー杯。夕食に登場12回!?!?



↑09.17頂き物の紫トウモロコシで炊込みご飯、薄紫のご飯に甘い粒々、美味しさがロー杯に。

カカは炊込みご飯をよく作ってくれるが、今年は栗ご飯が毎晩のように・・・ 毎年、唐辛子を少しだけ育て、四回青唐辛子味噌を作りました。刻んだ手がヒリヒリ!!!して保冷剤で冷し大騒ぎ。



←畑の青唐辛子を刻み →黒豆味噌と砂糖で煮詰め練る。



→出来上がった青唐辛子味噌をラッピング。焼き魚やイカにタコなど醤油代わりに味変で旨い!!

