

# 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

10.24「寒くないかい」風寝のキキ太に毛布を掛け。



## 目次

1 畑に鹿が!!	1
2 猿も来た!!	1
3 秋冬の野菜は	2
4 チョッコと骨董	2
5 十月のお味	2

## ハイライト

10月26日 柿の日

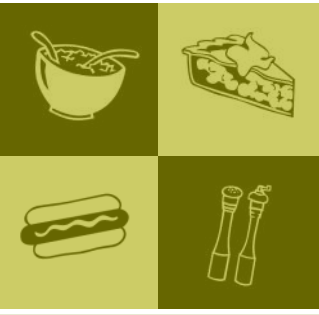
1895年のこの日に正岡子規が旅先で、有名な柿の句を詠んだとされることにちなむ。柿かき「柿くへば 鐘が鳴るなり 法隆寺」という句は、正岡

子規がこの時期に出かけた奈良旅行で詠まれたとされる



09.30バルコニーの瓜とぎ丸太でハナ。

の。柿が大好物だったという子規は柿にまつわる多くの句を詠んでいます。その中でもっとも有名な代表作です。 橙色に色付き、食べ頃を迎えた柿の実が家々の庭先に実る風景は、ひと昔前までは日本の秋の風物詩でしたが、農村地域では高齢化と人口減少などで、食べる人も無く柿も色づいたままに、冬鳥がついばんだり、猿に熊などが里に下りて来るように。物寂しい風景に変わってしまい、採る人も無くなった熟柿に当たらぬように、木の下を避けて散歩をするようになった。昭和の時代風景も遠くなり、正岡子規の句も今やダジャレ言葉に。



## 1 畑に鹿が!!

ハクビシンやカラスが来るのでトウモロコシ作りは止め、夏に狸を畑で見かけた程度だったのですが。まさか鹿が畑に入るとは!! 野菜に被害が無かったので、ひとまず安どしてはいたのですが。わが家の畑より標高の高い地域に、ネットで柵囲いされたブドウ栽培地が広がり、鹿など獣の餌場が無くなり、わが家の畑までおりて来たのでしょうか? 困ったモノです・・・



↓夜間点滅をする工事用灯を杭に取り付け、肥料空き袋を切って短冊状に、柵のロープに縛り付け、鹿がネットを飛び越えないよう、カカト緊急対応。

↑10.12玉ネギ苗畝にシカの足跡!!

↑10.15友達が不要になった稲干し用はざ掛け三脚支柱を持って来てくれた。



→三脚を解体し支柱を鉄パイプとして、杭にしてネットを張り直したが、ネットも色々なモノを流用しているので、不完全な出来栄ですが、これでヨシとしたが・・・



## 2 猿も来た!!



↑10.22猿が来て人参を抜き食い散らかして!! ①全て収穫した。



↑青首大根も食い散らかし ↑赤大根は噛んで捨て→大根を抜き散らかし。↓大根はネットを被せたが、日当たりが悪くなるので成長は望めないかも?



→安納芋も掘られていたので、全て掘ったが、今年は芋の出来は良くない、残念・・・



→干し柿用の甲州百目柿は猿が木に登り、先の甘くなる部分をかじり、投げ捨てたりで、干し柿に出来るのは9個、ほぼ全滅に。



猪や鹿より始末が悪い猿、集団で移動をし、柵やネットなども乗り越え、農機具小屋の樋を外し、味噌用に少しだけ作っていた曙大豆や丹波黒豆は食い散らかされ、今年の味噌作りは出来ないかも・・・

### 3 秋冬の野菜は



↑10.21 / 手前は長ネギ苗、奥に玉ネギと赤玉ネギの苗を育てる。



↑10.21白菜苗の虫点検、雪さ続きで蝶や蛾が飛び、青虫の卵を葉に産み付けている。

わが家の畑だけではなく、近隣農家も猿に手を焼いているらしい? 顔見知りの猟友会員の話しでは、爆竹などではダメで、狩猟用パチンコで猿を威嚇し、山へ追いつけているらしいが、すぐに里

に戻ってしまうらしい。新潟や京都のプロ友さんからも心配のコメントが、電気柵などで対応しているらしいが、わが家では無理、猿が食べない野菜に換える? 野菜作りをやめる?? 過去には玉ネギを抜かれ食べられたが、それから約10年。どうするか。



↑10.14左にゲンコツ芋畝。隣の畝に手前から自家採種のワケギ種球 次にニンニク種球をトトが植え。カ力は奥から小松菜とノラボウ菜の種を蒔いた。



↑10.21ブロッコリー苗も小さい。

↑10.21手前に大葉春菊、奥にハウレン草を育て、少し収穫を始めたが毎日収穫は出来ない。



安納芋2畝



↑10.22猿に掘られた安納芋は全て収穫、根を切り土を落とし家で保存。大きな安納芋は少し



### 4 チョコッと骨董



↑懐かしい昭和、時代を感じるコタツ、中にはアンカ用の器具が、実用と飾りにも。

↑店駐車場の小物類、来店時は「第22回台ヶ原宿市」向けの品などで面白く。10月10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。11月の営業日10日~20日(水曜日休業)

トトの買い物、小さな猫張り子3個は¥500円。

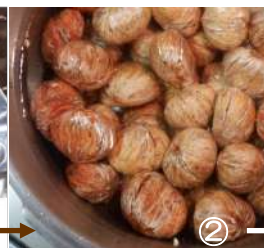


### 5 十月のお味

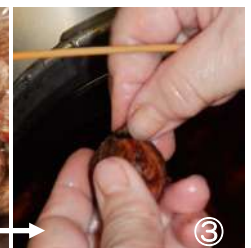
今年は栗の当たり年、9月初旬に畑の早生丹波栗が落ち始め、下旬には林の筑波栗が落ちて、10月初旬に林畑の丹沢栗が最盛期に。9月から10月は毎日?のように栗ご飯を炊き、10月初旬からは採り貯めた大粒の栗で渋皮煮。雨の日と夜なべ仕事で栗を剥き、1kgの剥き栗で四回渋皮煮を作りました。今年の猛暑では、野菜に渋柿は不作で栗と甘柿は豊作でした。異常気象はどうにもならず、自然の恵みに従うのみ。



↑トトがクリクリ坊主で渋皮に傷つけぬよう鬼皮を剥き、カ力に手渡す。



↑剥き栗1kgを2回重曹で煮てアク抜き、3回目には水煮で重曹を抜く。



↑茹で栗の筋や汚れを丁寧にとり、キレイにして。



↑砂糖を二回に分け、二度コトコト煮込む。



↑渋皮煮を瓶詰に保存、一年を通して楽しむ。

→煮崩れた渋皮煮はカカトお八つに、噛めばホロホロとどけ、ほんのり渋味に甘み。

