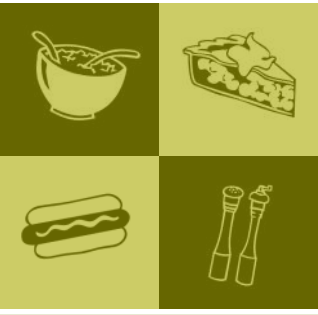


ナナミちゃんの農事通信

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

11.02寒く
 なりキキ太
 は着ぐるみ
 状態に。



1 庭畑は



↑11.04家の庭畑、スナップエンドウの種を蒔き、二列目に花菜の種蒔き、右の畝に絹サヤの種蒔く。



↑11.05前日種蒔きした三畝に霜除けネットを張る。葉物野菜の↑花菜はネットを二重にしておく。



ノ奥のピーマンと万願寺唐辛子の片付けも終わる。

今年の庭畑は夏の猛暑で秋冬野菜の種蒔きが遅れ、11月末の今は発芽したばかり、何とか育ち春を迎えてほしい。



ノ11.07庭畑の道路側に少しだけ育てているゴールドキウイを収穫、ノ数少なく小さい。←トマトを片付け、フレームも解体し耕す。



→11.16庭畑、手前の畝からスナップエンドウ、花菜、絹サヤ、空豆、グリーンピースの畝と猫のウンチ場のトンネル。



庭畑の隅に雨に濡れない猫のウンチ場作る。

2 畑は

今月は夏の猛暑続きで暖かく、玉ネギの苗植えは9日遅く初霜も半月ほど遅れたが、来なくても良い猿の群れが3回ほど現れ、大根、人参、長ネギを食い散らかし、曙大豆と丹波黒豆に大納言小豆は全滅!! これからも現れるようなら、家庭菜園規模の野菜作りは無理かも?



→11.31ホウレン草と↑春菊の収穫始まる。



ノ11.08暖かくモンシロチョウが飛び、カキはキャブツやブロッコリーの青虫退治中。



ノ11.09葉物野菜の小松菜、ルッコラ、水菜、チンゲン菜、タアサイを少量づつ一畝に種蒔く。→大きく育った初刈草。



ノ11.13玉ネギ苗植え ↑玉ネギ苗植え約500本

ノ11.23畑水路沿いの樹木は紅葉並木、畑の長ネギは緑ですが、猿に食べられ全滅をした曙大豆に丹波黒豆の葉も紅葉?へ



目次

1 庭畑は	1
2 畑は	1
3 コンニャク芋にケンコウ芋の収穫	2
4 チョココと骨董	2
5 十一月のお味	2

ハイライト

11月12日 洋服記念日 1872年のこの日、「礼服ニハ洋服ヲ採用ス」という太政官布告が発布。役人の和服礼装が廃止に。 11月25日庭に白く霜が降り、外に置いたバケツの水が凍っていた。いよいよ薪ストーブを焚く



11.04寒くなり「猫ごら」に入るハナ。

ようか? 西洋シャクナゲの花芽が霜焼けしないよう、ネットを巻いて冬構。写真左下に黄色の花が、満開の石踏つわぶき。日本原産で、海岸の崖や岩場などに自生していたため「石踏」と書きますが、島では磯ブキと呼ばれ。島から移植し、寒い明野でも育ち、花の少ないこの季節に、庭を黄花が飾っています。踏ふきと同じキク科の多年草ですが、石踏は常緑なので冬に耐え春を待ちます。



3 コンニャク芋にゲンコツ芋の収穫

今年は猛暑続きで降雨も少なく、安納芋、里芋、コンニャク芋にゲンコツ芋など芋類は小さく、数も少なかったが、来年の種芋は確保できたので一安心。それに引き換え曙大豆に丹波黒豆と大納言小豆は、異常気象と猿の群れに食べられてしまい!!種豆の確保も難しい。耕作放棄地も増え、里山での野菜作りは難しくなった。

↓11.17二回目のゲンコツ芋掘り、カカが畝の表土を手で削り、芋の頭を探り。トトがスコップで掘る。



↑10.25コンニャク三〜四年芋を6個ほど収穫。



↓11.09コンニャク〜二年芋が1カゴ掘れた。この芋は植え直し、二年ほどしてコンニャク作り。



↑11.09掘り終って石灰類をまき耕した。一週間後に芋を植え冬越しする。



←11.16耕しておいたコンニャク芋後を高畝に作り、肥料を施し来年用の芋を植える。→寒さ除けにマルチを三重に張り、芋の冬越しをした。畑奥のコンニャクイモの冬越しも終わらせた。



∠畑奥のコンニャク芋2畝は掘らずに、マルチやサツマイモツルを被せ冬越し。

4 チョコッと骨董



↑11.17カカト掘ったゲンコツ芋のヒゲ根を切り土を落とし、乾かしてから家で保存をする。



∠今年は日照りの為かゲンコツ芋の出来は悪く小さい。→11.18二回と三回目の掘った芋を、一輪車で家に運び保存する。



↑店内右は、クリスマスの飾りつけ小物類が、いよいよ来月は師走。11月11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。毎月の営業予定日10日〜20日(水曜日休業)



↑↓11.11小さな薬瓶や花瓶が可愛い。この日トトが買ったモノは無し。



5 十一月のお味

十一月はコンニャク芋の収穫時、食べ頃の四年芋を室内保存し、他は畑に植え直すなどをして冬越しをさせています。島の刺身コンニャクの味を思い出し、明野でも芋を作り続けています。コンニャク芋はゴツゴツした形なので下ごしらえが大変、カカは半日ばかりで芋を水洗い、皮むきをして一年分まとめてカット、一回ごとの分量に計量小分けし冷凍保存をしています。それでもコンニャク作りは一晩がかり、腕の力が必要なので、男性が作るお宅も。カカは母親を見て学んだとか?



①ゴツゴツ芋の皮むきが一時間で面倒。



②カットした1回分の芋を茹で、芋と煮汁を三回に分けミキサーにかけ、



③ミキサーでドロドロにした粘液をボールで練る。練ったモノに凝固剤を入れ

⑥手作りコンニャクの刺身と酢味噌に千切り柚子
手作りコンニャクは気泡の窪みがあり、タレが絡みます。コンニャクは刺身用に硬めに作り、歯応え良くしてあります。そのため煮物などに使うと、煮締まって硬くなるようです。



④バットに整形し、一晩寝かせ。翌日に等分カットし



⑤熱湯で茹で凝固剤などのアク抜きをする。

