

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

08.02
朝採り野
菜と並ん
でキキ太



1 林で維持管理

林は沢に向かって下り勾配、土留めや滑り止めなど施し。椎茸原木の水遣り用に、林に500ℓタンクを設置。このタンクより一段上に、家の屋根の雨水を貯める370ℓタンクを設け、林の500ℓタンクの雨水が減れば、ホースで雨水を移しています。雨の少ない時も、この二段階の調節機能で、何とか夏の渴水時期をやり繰りしています。



↑08.03林の中に椎茸栽培用に設置してあった500ℓ雨水タンクが、傾いて滑ってしまった。



↑カートで移動するが雨水が少し残っているので、重くてやっと引きづって動かした。

↑タンクが滑った原因は、土台に使った角材が腐り傾いた為、地面を平らに削り直し角に滑り止の石を置き、再びカートで雨水タンクを定位位置に収めた。夏は林畠の水遣りも、このタンクから水を汲み野菜に水遣り。



2 林の栗を拾うため



↑08.23林に自生していた筑波栗の大木、9月にはほぼ実が落ち始め!!



↑08.23筑波栗の木の下を草刈り、落ちた栗を見つけ拾い易くした。↓林畠にある丹波栗もイガが大きくなってきた。

わが家の栗は畠に2本と林に4本、林の自生樹は筑波栗と山栗。他は苗木を育てた丹沢栗とボロタソ栗。収穫時期が少しづつ違うので長く楽しめます。栗ご飯に渋皮煮、以前は栗ペーストを作り茶巾絞りも。お宿をやめ「おもてなし」の機会も無くなり。



08.23↓家の前の道沿いも草を刈る／カートは草刈りのゴミを掃き集め、キレイに道路清掃をした。



↑08.23家の裏ゴミも刈り取る。花が咲き枯れ始めた!



目次

1 林で維持管理	/
2 林の栗を拾うため	/
3 畑と庭畠は	2
4 チョコと骨董	2
5 八月のお味	2

ハイライト

8月31日野菜の日 や(8)さ(3)い(1)の語呂合わせから。全国青果物商業協同組合連合会などの団体が制定。秋野菜へ季節の変わり目なのは野菜も同じ。店先に並ぶ残りわずかな夏野菜に行く夏を惜しみつ



↑07.24涼しい室内床にゴロッとハナ

つ、次第に主役が秋野菜へと交代してゆく。盛夏の時期は種蒔きがしにくいため、農家では一時的に野菜がとれなくなる「端境期」となります。端境期は大抵、年に二回。秋野菜の直前の8~9月頃と、冬野菜から春野菜に移る3~4月頃にあります。しかし今年の夏は異常な暑さ、それが長引くようなので秋冬野菜に異変が?!なければ良いのですが。いよいよ小笠原諸島父島へ着岸、手を振る一団を発見!以前所属していた仕事仲間。通信設備の増設工事で来ていたのでしたが工事も終り、私が乗って来た自衛艦で翌日、帰ってゆきました。迎えに来てくれた前任者と職場へ。続く

3 畑と庭畑は



↑08.08少なくなった肥料をコメリで購入、畑と家に分けて運ぶ。



↖08.09昨年の大豆類枯れ枝を焼却処分し埋めた



↑大豆類枯れ枝を焼却しながら、耕す予定の区画の草欠きをしておく。



すごく暑い日々、降雨少なく畑には地割れが・・八月後半には少しづづ雷雨があり、野菜は何とか息をしています。エエ～マムシ発見!! 力力が畑で出くわし! 抜く手も見せぬガンマン腰に手を??へビ殺しスプレーは重いので、小屋に置いて作業中。マムシはサツマイモのツルの中に消えてた。



↑08.09鶏糞や化成肥料を野菜株元に施す →降雨少なく水遣りするもキュウリは水分不足で曲がる。降雨少なく猛暑続き、夕方に野菜の水遣りが欠かせず、重いショウロ運びが続く。



←08.11朝採り野菜、手前からナスに長ナス、ピーマンと万願寺唐辛子、ミニトマトと中玉トマト、インゲンにモロッコインゲン、ゴーヤとキュウリなどです。

4 チョコッと骨董



店内には和洋食器や古く懐かしい道具類に小物などが置かれている。←豆皿



↑マタタビの樹皮で編まれた野菜カゴは手作りの味がある¥2500円



↑8月9日「アンティーク冬花」へ行った。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。気さくな店主夫妻と安価な品が魅力。9月の営業予定日は10日～21日(水曜日休業)

5 八月のお味

夏はナス! いつもなら秋が近づき涼しくなる日も? 今年は異常な暑さで連日の30℃越え!! 明野でも日中は肌がジリジリ焼けるほどで、熱中症予防で畑仕事はしない。おまけに降雨も少なく、たまに降る時は雷雨で一時にドッと降り、降りやめばジットリ湿度が90%越え、人もナスもなすべもない18月末の残暑。



←08.03ナスを半分に皮に切れ目をいれフライパンに油で焼く、万願寺唐辛子を入れ水を注ぎ蓋をして蒸し焼き、甘味噌をつけて。



↑08.04ナスは切ってレンジでチン! 刻んだ島オクラにゴマ油と麺汁でナムルに。



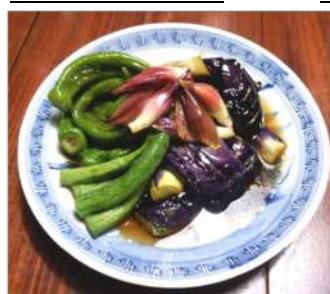
↑08.05長ナスを焼き皮を剥く、島オクラを刻みナスに盛りオカ力をのせる。



↑08.11ナスは08.03と同様に焼き、甘味噌をのせる。ナスの皮目に入れた切れ目に味噌ダレが!! ナスの大量消費ok



↑08.15豚肉とナスに万願寺唐辛子を炒めメン汁と味噌煮に。



←08.23素揚げしたナスに島オクラや万願寺唐辛子とミョウガを甘酢漬けに。ナスも暑さと雨不足で採れる数は少なくなった。ミョウガ竹は丈が伸び力の背丈ほどに、早生ミョウガは太り花が咲き終わり、晩生ミョウガの季節になる。