



# 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

09.20  
林の栗拾  
いにキキ  
太もつい  
て来た!



## 1畠は冬野菜の準備



↑09.02力力は葉物野菜畠に施肥をする



↑葉物野菜の種蒔き畠に施肥をし  
鋤き込み均し、雨後に種を蒔く。 /09.04青首大根の種蒔き畠に  
施肥、この後は鋤き込み均す。



↑09.06畠の奥からホウレン  
草・ター菜・水菜・小松菜・チ  
シングル菜・春菊の種蒔きをした



↑ホウレン草  
種は冷蔵庫で  
越冬体験をさ  
せ、モヤシの  
ように発芽さ  
せてから種を  
蒔く。  
↑ゴマ粒  
大の青首  
大根種を  
3列蒔いた。

今年の九月も暑つ  
かったが、冬は同じ  
頃に訪れそうで? 冬野菜の準備に  
忙しい。畠の草取り  
をして耕運し、作る  
野菜ごとの畠を決  
め、肥料を施しマル  
チを張って種を蒔い  
た。全て決めるのは  
力力様で、農事記録  
を調べて作業計画を  
立て進めています。



↑09.06長ネギ畠の隣に、マルチ  
は張らずに玉ネギ5種の種蒔く。



↑畠に棒で種蒔く溝を付け、力力は3列トト  
2列、指先で種を摘みバラバラと慎重に。



↑玉ネギ種蒔き後は苗が  
育つ9月末までトンネルで



↑09.10赤大根種蒔くマル  
チ穴は力力が二列でトト  
列、種蒔く穴に虫と病気予  
防のベニカガートを散布  
し、種は3粒づつ蒔く。



↑マルチは赤大根の種を蒔き。聖護院大根  
は大きく丸く育つので、マルチを張らずに  
直播きする。力力トト1列づつ印を付けて  
力力3粒づつ蒔いてゆく。



↑09.10トンネル左から葉物野  
菜の種蒔き畠、中は青首大根の  
種蒔き畠、左は赤大根と聖護院  
大根の種蒔き畠。

## 目次

1 畠は冬野菜の準備	/
2 ブルーベリーの横ネット片付け	/
3 チョコッと骨董	2
4 変わったキノコが!!	2
5 九月のお味	2

## ハイライト

9月26日台風襲来の日

1956年の「伊勢湾台  
風」など統計上、日本へ  
の台風襲来の回数が多い  
日であることから。秋刀  
魚さんま その名の通り、  
刀に似て  
細身の秋  
刀魚は、  
秋を代表  
する青  
魚。江戸  
時代に



は「安 09.24ハナの背にワ  
くて長 シコか?ニヤンコか?

きは秋刀魚なり」と宣伝  
する魚屋が話題になるなど、庶民の肴として定着  
していきました。秋になると産卵のために太平洋側を南下します。北海道から三陸沖、銚子沖を通過する頃には、最も脂がのって美味しいくなるそうで、食べるなら今デショ!!  
今年は豊漁で価格も安定。職場は小高い丘の中腹に電電公社 父島受信所だったか?、着けば工事中で木柱三本を継柱し、高さ30mに届くよう!! 小畠無線工事課?の人達が作業中。トトは昇っても電柱一本分、この継柱二本の間にアンテナ線を張ったダイポール型アンテナになるのですが、何に使うのかしら??。続く

## 2 ブルーベリーの横ネット片付け

ブルーベリーの収穫も終り、草取りと冬の積雪対策の為、囲っている横ネットから外すが、ネットにはツルやワラビにミヨウガの茎などが絡んで! 力に手伝ってもらい草取りをしながら、横ネット4枚を外した。横ネットも長さは色々なので、次回効率よく囲うためにネットごとに、張る場所の略図を入れ保管。まだ天井ネットを巻き取る作業が残っています。



↑09.22 ブルーベリーを囲っている横ネットを外す。



↑横ネットを外し片付け後



↑力力はネット沿いの草取り



↑雑草やワラビが繁茂



↑力力力の努力でキレイに。

## 3 チョコッと骨董



↑昭和の小テーブル¥5500円  
の右に三角七段収納棚は奥行  
きも有り¥9500円 この区画  
の小物家具類に面白い物が!

## 4 変わったキノコか!!



↑09.25~近くの林で変わったキノコ発見!! トトの握り拳大。グール  
カメラで検索すると?! 針葉樹林に  
生える世界の三大キノコ「ボル  
チニ」と。香りありヨーロッパ  
では珍重されている。和名ヤマド  
リタケ。力カトトは食べません。



↑ヒョウタンで作った  
猫ちぐら¥4500円

↑9月11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。10月の営業予定日は 10日~22日(水曜日休業、17日~19日台ヶ原宿市の催事出店か?)

## 5 九月のお味



↑09.23 山ウドの花咲く家  
の裏、ミヨウガ採る力。  
ゴミを取り除き水洗い  
↓水切りをして乾かす



↑09.10 ミヨウガに  
人参とキュウリの浅漬



↑09.12 ミヨウガ梅酢漬  
とキュウリのPちゃん漬



↑09.04 万願寺唐辛子にナスを  
素揚げし、生ミヨウガと南蛮漬



↑09.18 刻んだミヨウガと  
コーガをコマ油と塩コブ和え



↑09.23 ミヨウガにナスと  
ピーマンを豚肉炒め味噌煮

丸々太った秋ミヨウガ、さわやかな香りと歯応えに独特の味も、好みが分かれる味。彩も良く料理を引き立てる素材で、浅漬けの素などでも手軽に一品、食卓をにぎわせる。梅

酢漬にすれば日持ちするので重宝しています。わが家の周りは植えたミヨウガで囲まれています。