

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!



目次

1 畑は冬野菜の準備	1
2 フルーベリーの横ネット片付け	1
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
くて長
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
畑無線工事課?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

1 畑は冬野菜の準備



↑09.02カ力は葉物野菜畝に施肥をする



ノ葉物野菜の種蒔き畝に施肥をし
鋤き込み均し、雨後に種を蒔く。



ノ09.04青首大根の種蒔き畝に
施肥、この後は鋤き込み均す。



ノ09.06畝の奥からホウレン
草・ター菜・水菜・小松菜・チ
ンゲン菜・春菊の種蒔きをした



↑ホウレン草
種は冷蔵庫で
越冬体験させ、モヤシの
ように発芽さ
せてから種を
蒔く。



09.07←
↑ゴマ粒
大の青首
大根種を
3列蒔い
た。



↑09.06長ネギ畝の隣に、マルチ
は張らずに玉ネギ5種の種蒔く。



↓玉ネギの種
はゴマ粒より
小さく平らで
爪の間に入る



ノ畝に棒で種蒔く溝を付け、カ力は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
チ穴はカ力が二列でトト一
列、種蒔く穴に虫と病氣予
防のベニカXガートを散布
し、種は3粒ずつ蒔く。



ノ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。カカトト1列つつ印を付けて一
カ所3粒ずつ蒔いてゆく。



↑聖護院
大根の
種、種も
少量で割
高に!!



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

2 フ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! 力か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。横ネットも長さはいくつもあるので、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



↑カカはネット沿いの草取り



↑ 雑草やワラビが繁茂



↑ カカカカの努力でキレイに。



①外した横ネットに絡み付いたツルなどを取り除く ②ネットを巻き縛る ③次回張る時に場所が分かるよう略図を入た。

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!



／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?)

4 変わったキ/コが!!



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「ポルチーニ」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。カカトは食べません。

5 九月のお味



〆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 〆
 ↓水切りをして乾かす



↑ 09.10ミヨウガに
人參とキュウリの浅漬



↑09.12ミヨウガ梅酢漬
とキュウリのPちゃん漬

丸々太った秋ミョウガ、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。わが家の周りには植えたミョウガで囲まれています。



↑09.04万願寺唐辛子にナスを
素揚げし、生ミョウガと南蛮漬



↑09.18刻んだミヨウガと
ゴーヤをゴマ油と塩コブ和え



↑09.23ミヨウガにナスとピーマンを豚肉炒め味噌煮