

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

10.25 寒
くなり縁側
で毛布に包
まれウトウ
ト キキ太



目次

- | | |
|---------------|---|
| 1 畑の野菜達は | 1 |
| 2 林の椎茸・ナメコの管理 | 1 |
| 3 チョコッと骨董 | 2 |
| 4 十月のお味 | 2 |

ハイライト

10月23日電信電話記
念日 1869年に日本初の
公衆電信線の架設工事が
東京～横浜間で始まっ
た。その日を新暦に直し
た日。 霜降そうこう二十

四節気では「霜
降」、七
十二候で
も「霜始
降しもはじ
めてふる」とされる
時期にな
りました。夜間の冷え込
みが更に厳しくなり、寒
露の頃の「露」が「霜」
に変化。霜は大気中の水
蒸気が草木の表面や地面
に触れて白く結晶化した
もので、地表の温度が
0℃以下になると発生す
ると言われています。

10.28バルコニー
で爪研ぐ ハナ

【小笠原へ】前号のアン
テナ、後でわかったので
すが。父島は東京から1
000kmほど離れ、当時
は海底ケーブル設置も無
く、直進性の強いマイク
ロ波も遠すぎて、短波通
信で父島～東京間の社内
連絡用の電話回線を作成
中だったのでした。 蛇
足:アマチュア無線の電話
級が初めて開始した昭和
33年。トト中学生で受験
するも失敗・・・ 続く

1 畑の野菜達は



10月の畑仕事
は土を耕し畝作
り、野菜の種を蒔
き、ポット苗の移
植もして、10月
も降雨は少なく家
で給水した焼酎ポ
トルを、手押し車
にのせて畑へ運ぶ
日々。カ力は水遣
りをしながら野
菜の育ち具合をチ
ェック。ハウレン
草など種から育て
た葉物野菜も収
穫が始まる。トト
は隣の耕作放棄地
を5回目になる草
刈り。他にも安納
芋やコンニャク芋
を掘るなど、忙し
い日々が続いてい
ます。

→10.02左から
キャベツ苗畝・
ブロッコリー
畝・サニーレタ
ス苗を移植し、
畝に寒冷紗をか
ける。右端にワ
ケギを植えるマ
ルチを張った。



←10.02家で種から育てた
サニーレタスのポット苗を、
畑に移殖する。



→空にな
った焼
酎ポ
トルを
手押し
車に乗
せ家で
給水。



←10.06ワケギ
の種球を↑短い棒
でマルチの土に穴
を掘り、種球の発
芽した芽先だけ出
して穴に埋める。



✓10.12発
芽した玉ネギ
苗に散水。九
月六日に赤玉
ネギと玉ネギ
の種蒔きが赤
玉ネギの発芽
は良く、玉ネ
ギは発芽不良
に。10.20
→種を蒔いた
ハウレン草が
育った。



✓九月
六日に
ハウレ
ン草・
ター菜・
水菜・小
松菜・チ
ンゲン
菜に春
菊の種
を蒔い
た。



↑10.20ハウレン草を収
穫し、選別するカ力。



✓10.23家で育てた白菜
ポット苗を10.02に移
植、ここまで育った。



✓10.23同じく移植した
キャベツ畝、カ力の水遣
りで順調に育つ。



✓10.23移植したブロッ
コリー畝、カ力はネット
内に入った蝶を殺す。



✓10.23移植したサニー
レタス畝、カ力の水遣り
で順調に育つ。

2 林の椎茸・ナメコの管理



↑10.08裏の林の茸きのこ原木置き場、カカは朽ちた茸原木を片付け整理をする。



↑トトは茸原木を立て掛ける横木や杭を作り直し、カカトト二人で茸原木の整理。



↑横木や杭が朽ちて折れ、茸原木が折り重なったり、抜き取ったり持ち上げたり、落ち葉の積もる斜面は滑り易く疲れる。

4月8～9日にカカトト椎茸駒菌1000個をキノコ原木51本に打込み。同月12日にナメコ駒菌500個も打ち込んだ。これ以降カカは、降雨無く晴れが続けばジョウロで水遣り、原木の点検もしている。わが家にとって椎茸やナメコは、保存も出来る貴重な食材。以前は平茸も栽培していたのですが、平茸を好んで刺す虫がいるので、防虫対策が大変で止めました。チョッとさみしいですが。



／今年四月に駒菌を打込んだ原木、奥の小さな山がナメコ、手前の大きな山が椎茸、この原木も横木に並べ立て掛けた。



／日差しが差し込む茸原木には寒冷紗で覆い、降雨の予報があれば、寒冷紗を巻き取り雨水に当てる。



↑10.19カカ降雨の無い日は、雨水タンクからジョウロで水汲み原木に散水。

3 チョコッと骨董



↑店前の草広場、夏の名残のカゴや小物家具の中に!! 左奥の朱塗りの丸行灯に興味がい!!



↑¥3000円台が中心の鉄瓶ストーブの上に「いかが?」

↑10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。11月の営業予定日は10日～20日(水曜日休業)

4 十月のお味

畑の早生丹波栗から始まり、林の筑波栗、林畑の丹沢栗に畑の晩生丹波栗と今年は当たり年? 良く実りました。ただ日陰にあるポロタン栗は実ったのは数個だけ。カカトト最初は毎晩のように栗を剥き栗ご飯作り、10月に入って渋皮煮を作り始めて、栗ご飯作りのペースは落ちました。今は栗ではなくサツマイモが お八つに。安納芋も甘いヨ!!

↓10.09栗の鬼皮剥き器 クリクリ坊主の刃を研ぐ



①渋皮煮用の栗は選んでおいた粒ぞろいを使う



②トト栗の鬼皮を剥く、渋皮を傷つけた栗は



③カカが渋皮を剥き栗ご飯用の栗に加工する



④鬼皮を剥いた栗は下茹でをして



⑤下茹で後、茹で栗の筋や汚れを取り除き



⑥下処理した茹で栗を、砂糖で煮込み出来上がり



⑦製造年月日のラベルを貼って瓶詰完成。



←「カカのゴロゴロ栗ご飯」栗がいっぱい入ったご飯。今年は栗の当たり年か? 9月下旬から10月下旬まで、たびたび栗ご飯が食卓に!! 少々食傷気味。



←「琥珀ゼリー」渋皮煮の甘い煮汁でゼラチンを溶き、中に煮崩れた栗を沈めて、冷蔵庫で冷やし固めたわが家のお八つ。→「渋皮煮」口に含めばホロホロと栗の甘さが溶け!!

