



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



1畠の野菜達は



→10.02家で種から育てた
サニーレタスのポット苗を、
畠に移植する。



カカ
降雨少
なく焼
酎ボト
ルで苗
に水遣
り。



→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月の畠仕事
は土を耕し畠作
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
で給水した焼酎ボ
トルを、手押し車にのせて畠へ運ぶ日々。カカ
は水遣りをしながら野菜の育ち具合をチェック。
ホ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
キャベツ苗畠・
ブロックリーワ
畠・サニーレタ
ス苗を移植し、
畠に寒冷紗をか
ける。右端にワ
ケギを植えるマ
ルチを張った。



→10.06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
芽した玉ねぎ
苗に散水。九
月六日に赤玉
ねぎと玉ねぎ
の種蒔くが赤
玉ねぎの発芽
は良く、玉ね
ぎは発芽不良
に。10.20
→種を蒔いた
ホウレン草が
育った。



九月
六日に
ホウレ
ン草・
ター葉・
水菜・小
松菜・チ
ンゲン
菜に春
菊の種
を蒔いた。



↑10.20ホウレン草を收
穫し、選別するカカ。



→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
キャベツ畠、カカの水遣
りで順調に育つ。



→10.23移植したブロッ
クリ畠、カカはネット
内に入った蝶を殺す。



→10.23移植したサニ
ーレタス畠、カカの水遣
りで順調に育つ。

目次

- 1 畑の野菜達は / /
- 2 林の椎茸・ナメコの管理 / /
- 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 10.28バルコニー
で爪研ぐハナ

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°C以下になると発生す
ると言われています。

【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

2 林の椎茸・ナメコの管理



↑10.08裏の林の葺きのこ原木置き場、力力は朽ちた原木を片付け整理をする。



↑トトは葺原木を立て掛ける横木や杭を作り直し、力力上二人で葺原木の整理。



↑横木や杭が朽ちて折れ、葺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。これ以降力力は、降雨無く晴れが続ければジョウロで水遣り、原木の点検もしている。我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あるので、防虫対策が大変で止めました。ちょっとさみしいですが。

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!!



↑¥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。力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 おハツに。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力力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。



←「力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オハツ。→「渋皮煮」口に含めばホロホロと栗の甘さが溶け!!

