



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

01.01何を見ているの?
キキ太

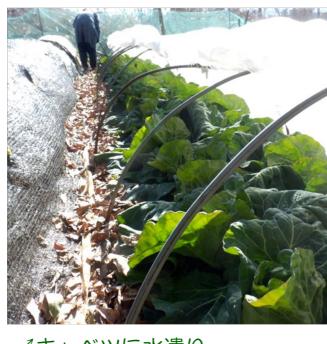


1畑の野菜は水不足



↑01.16青空で降雨の兆し無し。奥の畠からシートを開け、野菜に水遣りの準備。

昨年は猛暑の為、野菜苗を畑に移植するのが遅くなり、さらに秋から冬は降雨少なく、白菜・キャベツにブロッコリーなど年越し野菜の成長は、良くありません。雨水も貯まらず、家から水を運んでの水遣りでは十分といえず、青空を見上げてはタメ息…



／聖護院大根に水遣り



／12.26収穫の聖護院大根はまだ小さい。



→ブロッコリーに水遣り
／花芽が3cmほどに育つ



↑昨年猛暑の為、苗の植え付けが遅れ、キャベツは巻き始めたばかり。



／キャベツは小さく、ザックリした巻きですが、冬キャベツは柔らかです。

2原木キノコは

一月は降雨無く雪も薄化粧程度のカラカラ天気、キノコも野菜と同じで芽が出ず、出ても育たない。力方は原木に水遣りをして発芽させ、玄関土間に運び加温加湿をして育てています。



0107←落ち葉に伏せ置きてある椎茸原木を点検↑雨水タンクから水汲みノジョウロで水遣りをする。



01.28-
玄関土間で育てて
いた原木
椎茸→6
個収穫。

↑防寒保湿のシートで覆う

目次

- | | |
|--------------|---|
| 1 畑の野菜は水不足 | / |
| 2 原木キノコは | 2 |
| 3 一步!二歩!!散歩? | 2 |
| 4 チョコッと骨董 | 2 |
| 5 一月のお味 | 2 |

ハイライト

1月18日 118番の日
海での緊急時の電話番号
118番にちなんで、海上保安庁が記念日に制定した。初観音はつかんのん
毎月18日は観世音菩薩の縁日。中でも年初めの
1月18



01.01薪ストーブ
の下で温か!ハナ

日の縁日は「初観音」と呼ばれ、觀音様を本尊とする寺院に詣でると、いつも以上の御利益が得られるとされ、多くの参拝客でにぎわいます。觀音様は、世の中のあらゆる人を救うために三十三種類の姿に変身でき、救いを与える人に応じた姿で現れると言われています。「西国三十三所巡礼」「三十三間堂」も、このことに由来しています。

明野で觀音様と言えば? 散歩途中の辻々で目にする「馬頭觀音」頭の上に馬の頭があり、煩惱を食い尽くす觀音様。江戸時代は馬の供養と結び付いて信仰され、近くの石仏には江戸時代の「元文」「文化」などの年号に「明治」の文字が刻まれています。

3 一歩!二歩!! 散歩?

集落の中を散歩すると養蚕をやっていた頃の道具を見かける。昭和の頃は「養蚕で稼いで、子供を大学に行かせた。」などと話す小母さんも、その当時の桑畑が今は、耕作放棄地に変わった。



↑牛馬に荷車を引かせる道具、台車は見当たらなかった。奥に立てかけてある穴の開いた板?養蚕に使う棚作りの道具かしら?



↑田畠の土を起こす「荒おこし」刃の部分だけが鉄製。重なってあるのは水田に苗を植える目安を付ける「線引き」かしら?この小屋も牛馬に代わってトラクターが収まっていた。
←赤錆びたフォルクスワーゲンが物置になって畠の隅に。

↑水路沿いにある小屋、町村合併以前の明野が村だった頃、この小屋が郷土史小冊子の表紙に使われていた。牛か馬に引かせていました時代も、戦後に焼き玉式エンジンの耕運機が登場し、牛馬は消えていった。農業の変わり目にトトも子供時代を過ごした。焼玉式エンジンの冷却水から湯気を出しながら、畠や田圃を耕す耕運機は土を細かく耕せてたので、羨ましそうに耕運機を見ている農家も・・・今は隣のコンバインをチラッと見ている農家の姿にも重なる。



↑牛馬に曳かせて水田の代掻きに使う道具なのか?

4 チョコッと骨董



↑座卓¥3000円と小さな座机¥6500円チョックと使ってみたい大きさ。



↑1月10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。来年1月の営業予定日は10日~20日(水曜日休業)



↖落ち着いた雰囲気の店、カウンターに座り、ウエルカムコーヒーで骨董談義など。



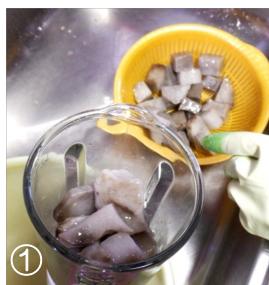
↑店内窓際のステンドグラス、明り取りに使ったら素敵!!かなわぬ夢が広がる。



5 一月のお味



↑昨年10.24に掘ったコンニャク芋。今年も暖かくなかった頃に屋外で、水洗いをしてゴツゴツ芋を皮むき、茹で易い大きさに切り分け、コンニャク作り1回分ごとに小分けして冷凍保存。この下準備で少し楽に? オイシイ刺身コンニャクが出来ますヨ。



①茹でたコンニャク芋と煮汁をミキサーでノリ状に。



②ノリ状のものを練る。練りでコンニャクの硬さ決定!



③寝かせて置いたモノに凝固剤を入れ手早く混ぜ合わせる



④凝固剤を入れ練ったモノをバットに入れ均す。⑤一晩寝かせ切り分け、沸騰した湯に入れアグ抜きをする。



三宅島で食べた刺身コンニャクの味を思い出し、その味に近づこうとするのですが、なかなか難しく。コンニャク芋を育て、コンニャクを手作りすると、懐かしい味で故郷の記憶がよみがえる。これも力石トトで終わりになると思いません。誰かコンニャク芋を育て、コンニャク手作りしませんか??