

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



目次

1 畑の野菜は水不足	1
2 原木キ/コは	2
3 一歩!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
日の縁日
は「初観
音」と呼
ばれ、観
音様を本
尊とする
寺院に詣
でると、
01.01薪ストーブ
の下で温か! ハナ



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。観
音様は、世の中のであら
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。

明野で観音様と言え
ば? 散歩途中の辻々で
目にする「馬頭観音」
頭の上に馬の頭があり
、煩惱を食い尽くす観
音様。江戸時代は馬の
供養と結び付いて信
仰され、近所の石仏
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。

1畑の野菜は水不足



↑01.16青空で降雨の兆し無し。奥の畝からシートを開け、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…



↑キャベツに水遣り。



↑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/コは

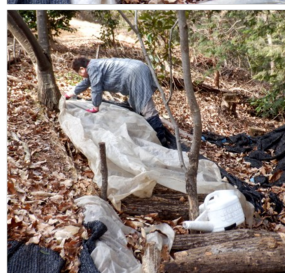
一月は降雨無く雪も薄化粧程度のカラカ天気、キノコも野菜と同じで芽が出ず、出ても育たない。カ力は原木に水遣りをして発芽させ、玄關土間に運び加温加湿をして育てています。



Q107←落ち葉に伏せ置きし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。



Q1.28←玄關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

3 一步!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、耕作放棄地になった。



↑田畑の土を起こす「荒おこし」刃の部分だけが鉄製。重くなって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畑の隅に。



↑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。焼き玉式エンジンの冷却水から湯気を出しながら、畑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?



↑牛馬に曳かせて水田の代掻きを使う道具なのか?

4 チョコッと骨董



ノ座卓¥3000円と小さな座机¥6500円チョッと使ってみたい大きさ。

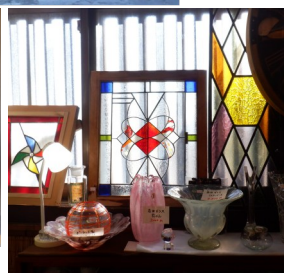


ノ落ち着いた雰囲気、カウスターに座り、ウエルカムコーヒーで骨董談義など。

↑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)



ノ棚に今年の干支、金属製の馬¥1000円、チョッと剥けているがチョチョンと補修出来そうなの?



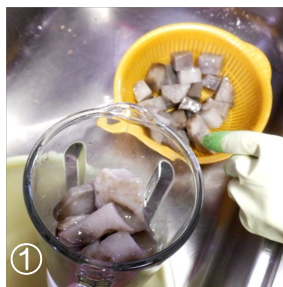
↑店内窓際のステンドグラス、明り取りに使ったら素敵!! かなわぬ夢が広がる。



5 一月のお味



ノ昨年10.24に掘ったコンニャク芋。今年も暖かくなった頃に屋外で、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。



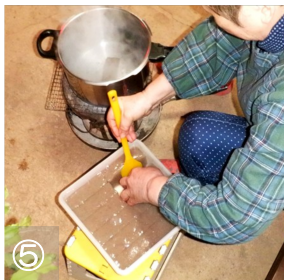
②ノリ状のものを練る。練りでコンニャクの硬さ決定!



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ク抜きをする。



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、懐かしい味が故郷の記憶がよみがえる。これも力カトで終わりになると思います。誰かコンニャク芋を育て、コンニャク手作りしませんか??