

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

03.18小鳥を
 見ているの？
 プルーの首輪
 キキ太



目次

1 畑はジャガイモ植え	1
2 三月の农事?!	2
3 チョココと骨董	2
4 三月のお味	2

ハイライト

3月27日 さくらの日
 3×9(さくら)=27と七十二候の「桜始開」の時期が重なることから。桜前線 日本人にとって格別な存在である桜。七十二候では「桜始開」の頂を迎え、全国各地から桜開

花のニュースが届き始める。全国に五十八本ある「標本



03.22ピンクの首輪
 でもつくりい ハナ

木」。品種はほとんどが染井吉野ですが、沖縄では寒緋桜、北海道の釧路などの寒冷地では、蝦夷山桜が標本木となっているそうです。クピアカツヤカミキリが繁殖し、標本木や桜の名所が大変!! とならなければ良いのですが。【小笠原父島】父島での業務は、島に設置されている磁石式電話機の新設と保守でした。当時国内は重いダイヤル式電話機から、プラスチック製の軽い電話に交換していた時期、クッションに乗せてある電話機のダイヤルを回すと、軽いので動いてしまうことも。それなのになぜ旧式の磁石式電話機なの？ 続く。

1畑はジャガイモ植え

春分過ぎればジャガイモ植え時!! 遅霜が心配で少しづつ四月近くになりましたが、春先一大プロジェクト! ジャガイモ植えが23日24日の二日間で終わった。今年の種芋はキタアカリ8kgを購入し、自家用保存芋からアンデスレッドにインカのめざめ、メークインなどを少しづつ植えました。この後はスナップエンドウにグリーンピースと絹サヤのツル豆仕事が残っている。

03.15畑の
 アンズほころ
 び始める頃
 →聖護院大根
 の畝などのト
 ンネル片付け



03.16 聖護院
 大根に
 薬物野
 菜と人
 参の畝
 を片付
 け、耕
 ず準備



03.20 耕運機
 の羽に
 角度を
 つけ
 ↓ジャ
 ガイモ
 の植え
 付けの
 畝を耕
 す



03.16 聖護院
 大根に
 薬物野
 菜と人
 参の畝
 を片付
 け、耕
 ず準備



03.20 長ネギ移植の畝も耕す

↑ 食用に長ネギをキレイに

03.23 施肥をす



03.23
 種芋
 の発芽
 した芽
 を見極
 めて切

り分け 薪ストー
 プの木灰を切り口に
 付ける。種芋を等
 間隔に置いてゆく。
 →種ジャガイモを置
 き終れば、種芋に土
 寄せ終る頃には、
 アンズの花は満開、ス
 モモの白花も咲き始
 める春本番へ。

牛糞堆
 肥・鶏糞・
 化成肥料
 をまき
 →クワで
 鋤き込む



2 三月の褒事?!!

↓今ニュースにもなっている
クビアカツヤカミキリムシか

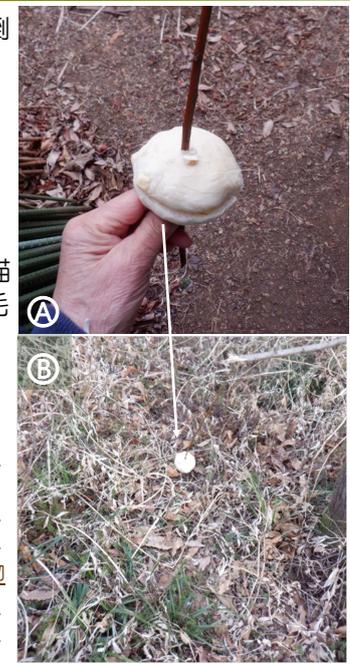
昨年は突然ウコン桜が倒れ?! 今年には林の梅と向陽桜が枯れた!? テレビで桜の名所でも異変が!! 外材の中に紛れ国内に入って来たクビアカツヤカミキリムシの食害が放映されいた。カ力は見た!! 深夜 飼い猫が騒ぐので外に出ると?! 毛が抜けた狸!! 獣医さんによると野生動物に疥癬が広がっているらしい。



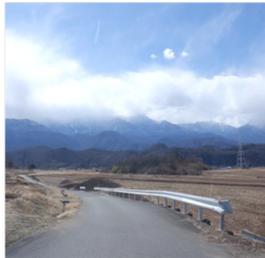
①2024.04向陽桜が満開、昨年も満開②今年突然!! 枯れていた? ③枝をはらいチェーンソーで切り倒し、薪用に切る。④年輪から15年ほどか? 苗木を植えた年を忘れてしまい。



①深夜、外縁側で飼っているキキ太の餌を、毛が抜けてボロボロになった狸が獲りに来て大騒ぎ!! ④動物病院で処方された疥癬特効薬のイベルメクチンを塗ったパンを ⑤前の林の獣道に設置、翌朝にはパンだけが無くなった!!



3 チョコッと骨董



「冬花」へ行く途中で写す、地蔵岳も雲の中。

↑3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4月の営業予定日は10日~20日(水曜休業)



①店の前にあった板金製の飾り台¥3500円が面白い、この日は鉄瓶を乗せてあった。②木彫りの招き人形、福の小判を首にかけ、時代の古色に人肌のぬくもりが感じられる、価格は不明。骨董収集から脱落したトト、店主に聞くことは・・・無し



店内右には百円台の小物から、高価な洋食器にウランガラスなど多岐に及び、見飽きさせない品揃え。↑月替わりの品が面白い。



4 三月のお味



①原木椎茸の小さいモノや変形なモノを使って佃煮にする。

→④コトコト煮込んだ甘辛味の椎茸佃煮 酒の肴に熱々ご飯に! オニギリの具にも。瓶詰にして冷蔵庫で保存。瓶詰の底に残ったトロトロ煮汁、うどんにからめても旨い!! 旨味のかたまり! シブロックに入れ冷凍保存、椎茸の無い時に食べています。



②小さな椎茸や一口大に切った椎茸に調味料を入れて佃煮作り、



③コトコト煮込んで煮汁が少なくなったら



④夕食、食べる煮干しをカラカラ乾煎りクルミも入れ、甘辛味にからめ出来上がり。お八つに酒の肴に、保存容器に入れて時々ツマミ食い!! ↓剥いた夏柑・食べる煮干し・クルミ・庭のパクチーに刺身・大根・太千・シラタキ煮物・茹でブロッコリー。



わが家の畑も冬から春への端境期、その間をつなぐ食材の原木椎茸。明野に移り住んで続けている原木椎茸作り、足腰の衰えを自覚する今日この頃ですが、もう一年あと一年と続けています。

