



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

08.19散歩
から戻る
キキ太



1 今の畑は



08.05←今年三回目の草刈り朝6
時開始↑左側壁のようなオオボタ
クサ繁茂する放棄地!! 1時間で終了



08.05畑が日陰に
なる日没に今日二回
目の畑へ、老いを感じ
る上り坂 →カカ
は島オクラに水遣り、
壁のような放棄地
のオオボタクサ花
粉症の原因!! 付近の
放棄地に拡大中!!



チョッと心配になっ
てきます。どうなる
日本? どうする日
本? ナンチャッテ



→島オ
クラの
開いた
花と実



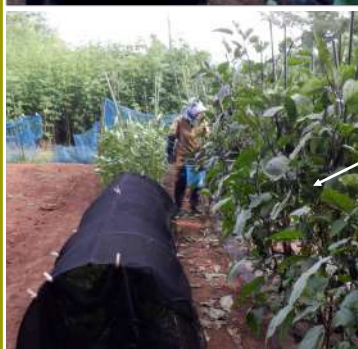
08.06カカはナスに施肥と
水遣り↑トトは草欠き作業



08.10↑カカはオク
ラ収穫 トトは水遣り



↓種採り用
のダビデの
星、太くても
柔らかい



08.16←夕方4時
半ナスの収穫と野菜
に水遣り↑形良
いナスが採れる。



↑08.19玉のように
なったオカヒジキを
抜いて耕す準備。



08.17←夕方ナ
スの収穫と野菜に
水遣り↑トトは畑
の草取り作業



08.27↑オカヒジキ
後を耕し、玉ネギの
種を蒔き苗を作る



08.21↑畑の野菜 左にナス
と長ナス 右上から人參 長
ネギ ダビデの星 島オクラ

目次

1 今の畑は	1
2 今の林と庭の畑	2
3 チョコッと骨董	2
4 八月のお味	2

ハイライト

8月6日 広島原爆の日
1945年8月6日に広島
に原子爆弾が投下された
日。9日には長崎市に原
子爆弾が投下され、広島
では十余万人、長崎では
七万人を超す死者が出
た。両日を忘れてはな
らない過
去として刻むため、「原
爆の日」または「原爆
忌」として、二都市を中
心に慰霊祭と平和を訴え
る行事が催される。8月
15日の終戦の日につ
けて、ちょうどお盆期間と
重なることもあり、慰霊
のための行事が続く。世
界各地で紛争が続く、国
内では日本国憲法 第9条
の改正が話題になる今、
一人一人が戦争のない平
和な世界の実現を願い、
考える時期。 第二次世
界大戦終戦直後に育った
トト、食糧難で空腹だっ
たこと、戦争で働き手を
失った家の貧困、上野駅
周辺の物乞いをする傷病
兵、朝鮮戦争特需で大人
や子供までもが鉄くず拾
い。などを思い出し、今
の政治家が心配に・・・



08.08風寝熟睡ハナ

2 今の林と庭の畑



←08.25林畑のインゲンとキュウリモツルが伸び、キュウリは実がつき始めた。トウモロコシ「ゴールデンシュ」雄花と雌花が咲く



08.17←庭畑のトマトの最盛期は過ぎた。
→キュウリは始めに植えたモノは終わり、後植え苗が採れ始めている。ズッキーニは終わり茎を切り、ササゲも終りに。雷雨が続きインゲンは復活し、採れ始めた。



8月初めは酷暑で降雨は極少なく、20日過ぎの夕方から雷雨が続き、水遣りも一時休止。庭畑の野菜は一息ついたが、再び晴れが続く予報で、水遣り作業が始まる。



↑08.21庭の朝採りミニトマトに中玉トマト、ゴーヤとキュウリ3本づつ、インゲン少々。



↑午後にはピーマンとインゲン。

3 チョコッと骨董



↑昔懐かしい虫カゴ ¥1200円



8月23日久しぶりに「甲府市護国神社骨董市」へ行ったが、猛暑と閉店間際の為か、店仕舞いを始めていた。出店数は9店と少なかった。9月開催予定日13日・27日7時から13時。*天候などで早めの閉店もある。

8月1日「アンティーク冬花へ行ったが、夏休みなのか？ 来客多く！早々に退散した。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。気さくな店主と安価な品が魅力！9月営業予定日10日～23日 水曜定休 アナタのお気に入りに出会えるかも？



ートトが店仕舞い最中に買った鍵、ペーパーウエイトにもなる重厚なルームキー ¥500円 デンマークコペンハーゲンのホテル「ダングレテル」250年の歴史ある世界最古のホテルの一つ。

4 八月のお味



↑08.04さし酢梅干しの天日干し、梅干しも干す。



↑手前から梅干し2ザル奥の2ザルはさし酢梅干し



↑梅干し、赤シソも干す、塩分でチョットシワが。



↑さし酢梅干しは塩分少なくパンパンにふくらんでる



↑08.07梅干し、赤シソも干す、塩分でシワシワに。



↑08.07さし酢梅干しもチョットシワが。



↑08.04さし酢梅酢、わが家の手作り料理酢。



↑08.08手前3本は赤シソ梅酢、梅酢ご飯や漬物作りに。

今年わが家の小梅に梅は、蜜蜂が来ずに受粉出来ず不作。今年も友人の梅林で梅をもらい、少量だけ作りました「さし酢梅酢」が欲しいために。さし酢梅酢は散らし寿司の酢飯作りや酢の物、浅漬けなどに。赤シソ梅酢は炊飯時に入れて炊きオニギリの腐敗防止、ミョウガを漬けたりします。