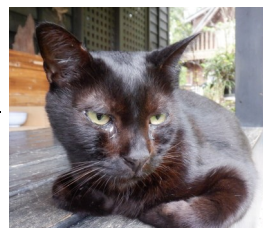


ナナミちゃんの農事通信

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

09.26今月
二度目の危
機! 食欲無
く激痩せ
キキ太



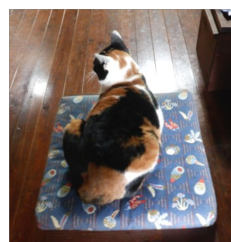
目次

1 今の畑は	1
2 林畑にも猿が来た!	2
3 チョコッと骨董	2
4 九月のお味	2

ハイライト

9月1日 防災の日

1923年のこの日に関東大震災が発生。避難訓練や防災用品点検など災害に備える日。二百十日にひやくとおか「二百十日」は、節分や八十八夜などと同じ雑節の一つ。立春から数えて二百十日目で、毎年9月1日頃にあたります。田んぼでは、白く小さな稲の花は実を結ぶ、大事の時期。台風が来襲しやすい頃なので、二百十日は農家において厄日として警戒されてきました。各地の農家では、風を鎮めて豊作を祈る「風祭」が行われます。ここから刈り入れ時まで、たびたび台風がやってくるので、農家にとっては気の抜けない日々が続きます。地震に山火事! 大雨に洪水が発生し、わが家のハザードマップは? 避難経路は? 普段の防災意識が必要と思ったのに・・・防災用品の点検もせず、富士山噴火のドラマをみて終わった一ヵ月・・・



09.20カカの座布団を占拠 ハナ

1 今の畑は

9月は畑隣の耕作放棄地の四回目の草刈りと、大繁殖をした花粉症の原因にもなるオオブタクサを処理、降雨続きなので雑草は次から次と生え、後二回は草刈りをするようか? 今年三度目の猿襲来!! ナスを食い散らかされ耕作意欲がガクッとなくなりましたが、秋冬葉物野菜の種蒔きや植え付けの大事な時期、めげずに次の作業に入っています。



09.06 ↑曇りの朝、雨降る前に畑隣の耕作放棄地を4回目の草刈り、新たな雑草に種がついて!!



↑草刈りは終わったが左側のオオブタクサの丈が伸び、出発点の木を隠すほどに!!花粉も落ち始めた。



↑オオブタクサの花房は長く花粉の量も多い!



↑畑のネット際の鳥が種を運んで育った榎も、↓切って片付けた。



←09.14 猿8匹ほどの群れが!! 来て
↓渋柿をかじって捨て
ナスの茎に上ったりして手当たり次第に食べ捨てた。



↑オオブタクサを畑の反対側に押し倒し、根元を鋸で切って倒した。毎年繰り返す作業になるかも・・・



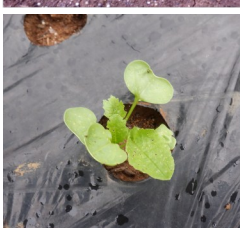
↑09.02玉ネギ6種の種と長ネギの種蒔く。
←09.14長ネギの発芽



↑09.02ハウレン草の種を蒔き、09.14ハウレン草の発芽



↑09.02春菊の種も蒔き、09.14春菊の発芽



↑09.03青首大根の種を蒔き、09.14本葉も発芽



↑09.03赤大根の種も蒔き、09.14本葉も発芽

2 林畑にも猿が来た!

↑09.27林畑は家の二階から撮影

9月19日10時20分?!! 隣家の屋根に大きな猿を発見! あたりを見回して林に消えた・・・後で考えるとボス猿だったか。8頭ほどの群れが来たと思うが? 気配を気付かなかった。たまたま、この日は涼しく林畑側の窓は閉めてあり、猿の声や動きを察知できなかった。楽しみにしていたトウモロコシ「ゴールドラッシュ」も夢に終わる。



↑09.19猿の群れが来てトウモロコシを倒し ↓全て食べられ



→09.01庭畑はキュウリにズッキーニとササゲは終わり、ピーマンと万願寺唐辛子が採れ、少しのトマトと涼しくなりインゲンが再び採れ始めました。



↑林畑の栗も食べられノログハウスと車庫の屋根伝いに庭の柿の木まで来て!柿を食べたが、まだ渋くて捨ててあった。



←猿撃退用のパチンコとカンシャク玉を

↑09.19トウモロコシの茎などを片付け →トウモロコシの茎などは堆肥槽に入れ、刻んで →ヌカを混ぜ込み堆肥にする。



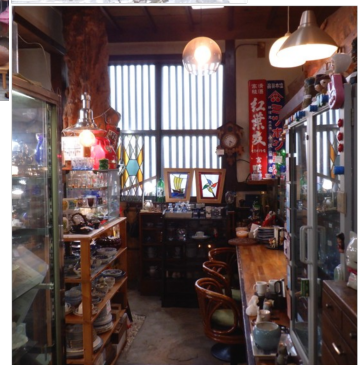
3 チョコッと骨董



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。落ち着いた雰囲気の内、気さくな店主と安価な品が魅力! 10月営業予定日 10日~22日(水曜定休)

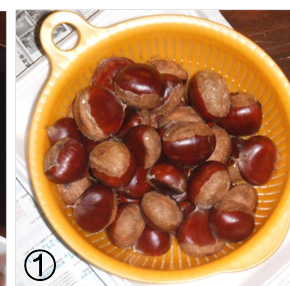
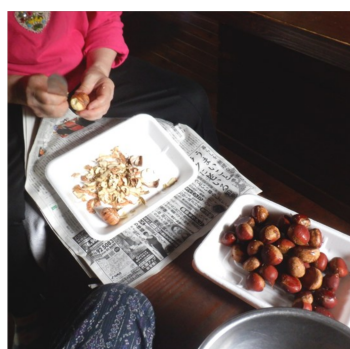


トト来店中に売れた机、購入者はミシンの作業台などに使うのだとか。



4 九月のお味

やりくり上手なカカ様は栗料理だって作ります。九月上旬は畑の早生丹波栗、中旬は林の筑波栗と少しですがボロタン栗も、下旬になれば林畑の丹沢栗と畑の丹波栗と次から次と落ち、猿に食べさせて成るものか!! と気合を入れて大忙し。



①09.04畑の早生丹波栗 ②トトがクリクリ坊主で鬼皮剥いて、カカは無傷は渋皮煮用、傷有は渋皮剥いて栗ご飯。

09.04↑栗仕事はカカト長椅子に向かい合って座り、夜なべ作業。



↑09.10イガから落ちたボロタン栗に包丁で半分は刃を入れ電子レンジで加熱すれば鬼皮の口が開き



↑爪楊枝でボロンと実が!! 渋皮は無し



ノカカのごろごろ栗ご飯 ホックリおいしい



←渋皮煮は瓶詰にして冷蔵保存



ノ渋皮煮の煮汁でゼラチンを溶いて渋皮煮も閉じ込め冷蔵保存



↑カカの渋皮煮はオシロイ! 今なら渋茶とセツトでおもてなしも?