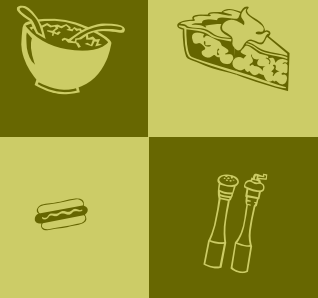


# ナナミちゃんの農事通信

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

・昨夜の小  
雪残る甲斐  
駒の山肌。  
01.24撮影



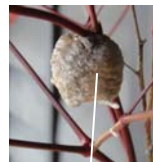
## 1 拙の今「年～の初め～の」

穏やかな年の幕開けだったが、日々低温でホウレン草などの葉物やキャベツなど野菜が値上がり、台所には厳しい年明けとなりました。一ヶ月近く降雨無く連日の乾燥注意予報、寒さと雨無しのダブルパンチにカカトト農園もピンチ、雪模様や夏場の酷暑や残暑が長引いたりで気候が変になったのか、聞こうにも当てが無い。



↑元旦恒例の行事「ブドウの父さんと楽しむ会」カカトトと一杯酌み交わす無尽の三人会?

→01.04  
南天の枝に  
カマキリの  
巣、霜枯れ  
て紅葉した  
南天を玄關  
先に移動した。「難を転じ  
る」から鬼門に南天を!!と  
も言われている。夏に孵化  
し小さなカマキリが溢れ出  
す、子孫繁栄の象徴と害虫  
も食べてくれる益虫なり。



### 目次

1 拙の今「年～の初め～の」	1
2 空の機嫌?	1
3 沢庵喋ろう会 始末記	2
「でたもの?!」	2

### ハイライト

「年～の初め…」一月も末なのに?発行日から逆算して掲載記事を書き始めるので、ズレて滑って申し訳ありません。

「きえもの?消え物!」テレビドラマの食事シーンなどで使われる料理、「NHKの消え物は旨い」と出演者さんが語っていました。ベテラン女性調理人がいて時代劇なら飯は玄米を工夫し、現代劇ならと苦労されているようでした。朝の連ドラ「カーネーション」の衣装をデザインから縫製まで手掛けるベテラン女性デザイナーの方も、時代考証に気を付けているとか。でカカの手料理「でたもの?出た物」を披露してみました。



置物でニヤーよ。

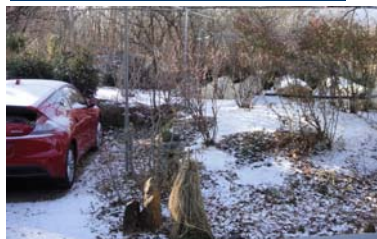
万次郎は四国土佐の生まれ、二挺櫓の鯉船に五人で乗組み沿岸漁中に時化に遭遇、伊豆諸島八丈島と小笠原諸島との中ほどにある鳥島に漂着した。五か月ほどの無人島生活も飢餓状態に達した時、幸運にも捕鯨船員の大好物である海亀を捕えるため立ち寄った米国捕鯨帆船ジョン・ハウランド号に救出され船名から「ジョン マン」と呼ばれ、船長の住む米国ニューイングランドのドック・ウッド(花水木)咲くフェアヘブンに住むことに「椿と花水木・万次郎の生涯」津本 陽著。カカトトが旅行で行った足摺岬突端、椿の群生林の中に銅像が「昔の話です」



↑01.04午後3時半、急にハケ岳も雪雲に覆われ寒く、夜7時には雪化粧。  
↓01.05朝、雪が残り寒い。今年の冬は寒く薪ストーブを連日焚いている。薪が大量に必要なか?

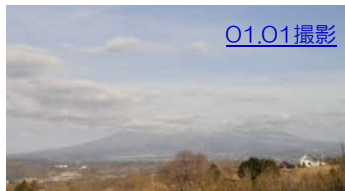


←11.12左の雌カマキリが産卵!!青色の体液に白い液、卵か、↑翌日には青色は茶色に変色、発泡状に膨らみ始めた。



←01.05～08外縁側に置いてある曙大豆を→選別、急がないと2月初めには味噌の寒仕込みが。

## 2 空の機嫌?



01.01撮影

08:50天下に威厳を垂れるでもなく銀嶺現れず、ただ穏やかな姿。



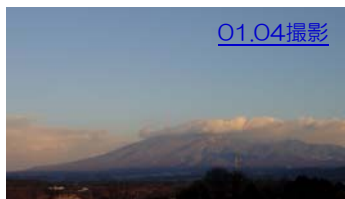
01.02撮影

07:35微風、嶺に雲懸りて瑞垣山に至る。穏やかな一日の始まり。



01.03撮影

07:54昨夜からの強風、家を叩き薪ストーブの炎をながめる一日。



01.04撮影

07:24朝焼け雲、嶺に懸かり、いつもと異なる姿。午後3時過ぎに雪雲、嶺も里も覆い隠レタ方には小雪舞う。初散歩へ寒～い一日。



01.05撮影

07:28南アルプスからの風強く、ハケ岳を覆う朝焼け。強風1日中止むことを知らず、散歩も止めて曙大豆を一日中剥いて選別作業。



01.06撮影

08:02今年初めての無風晴天、赤岳など銀嶺が朝日に輝く。朝起きハケ岳や甲斐駒ヶ岳を眺め、寒さ厳しく冬山美しく。午後に散歩。

# 3 沢庵喋ろう会始末記

1月17日開催



↑01.14三日前「恐れ多くも畏くも」と両手をついて礼をしている訳ではなく、汁粉用の押し餅をついています。



↑丹波黒豆を水でふやかし薪ストーブで炒り、豆餅も作った→自家用やお茶飲み

→01.15二日前、一日置いて汁粉用切り餅作り、↓豆餅も良い仕上がりに



芥子味醂味と芥子酢味と正調糠漬け沢庵の三種に里芋入り具沢山豚汁、焼餅入れて甘い大納言小豆の汁粉。後はこの煮物あの漬物に和え物とお茶に揚げ餅アラレ・・・「メニューが多いジャン?」「催しは今回限り、だから出し切るの!!」夫婦だけの暮らしなので、囲炉裏の周りに箱椅子が有るだけ「10人は座れないヨ」「俺は小さい椅子でいいヨ」掃除をしたり家具の移動や配置換え「いらっし〜い」で楽しい幕開け、



↑01.16一日前、家の掃除はトト担当→料理の仕込みはカカ担当、薪ストーブの上には煮物や汁粉がコトコト。



←01.17当日、朝から玄関土間で豚汁用の八幡芋皮剥き、→囲炉裏のテーブル席は10人、くつろぐ座布団を5客と。



↑沢庵三種を囲み歓談テ〜ス



↓皆さんカメラで料理撮影会



↑「いらっし〜い」会始まる

湯飲み茶碗に銘々取り皿、煮物盛り鉢に豚汁汁粉椀→ひいふうみいよう数を確認トト仕事カカは調理の真っ最中。お茶の用意ヨシ豚汁ヨシ!!



## 「でたもの!？」

五年前の山口工務店友の会「通称OB会」16人ほどがカカトトの家に集まり、楽しくお喋りした日を。HO会でもお会いすること無くお元気なのか、フトあの日を思い出した。カカの手料理で腹一杯、ワイワイ話して楽しかった四時間ほど、再会を約しお開きに。



↑「切干大根の和風サラダ」ひたひたの水で戻した切干に茹でた小松菜とター菜、ドレッシングはワサビ・胡麻油・めん汁で和えてカニカマをトッピング。



↑切干大根のシャキシャキ歯応えに青菜の味とワサビのピリッ!!胡麻油の香りが合います。カニカマの味も!!

↓カカの定番「ゼンマイの煮物」山で摘んだ乾燥ゼンマイを使って、初夏に水煮した冷凍タケノコと厚揚げに細切り蒟蒻の煮物。



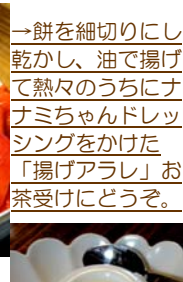
↑左手前は「芥子酢味」左は「芥子みりん味」右二列が普通の「糠味」、どの沢庵大根も十日間ほど干して有るので歯応え良く太陽のにおい!!



↑豚肉・里芋・コンニャク・豆腐に長ネギなどの具沢山を自家製の罫大豆味噌味で、鉄鍋を囲炉裏でコトコト熱々を豆ご飯や各自持参のオニギリで。



↑「赤カブの梅酢漬」梅酢の色鮮やか、カブの柔らかい歯応えがホッとします。目を楽しませ箸休めと口直しにどうぞ。



→餅を細切りにし乾かし、油で揚げて熱々のうちにオナミちゃんドレッシングをかけた「揚げアラレ」お茶受けにどうぞ。



←締めデザートは、生クリーム・ヨーグルトを入れたブルブル「牛乳プリン」滑らかで口溶けサッパリな味。