

南無ちゃんのブログ 2012年4月

4月1日(日)	セーリング日和.....	2
4月2日(月)	大佐山で今年初フライト.....	2
4月3日(火)	春の嵐.....	3
4月4日(水)	木こりな日.....	3
4月5日(木)	春の足音.....	4
4月6日(金)	お大師様.....	5
4月7日(土)	桜が満開.....	6
4月8日(日)	中国道は行楽日和なのに閑散.....	6
4月9日(月)	ピオーネの植え付け.....	7
4月10日(火)	花曇りのピオーネ植え付け.....	8
4月11日(水)	Web更新など.....	8
4月12日(木)	農業大学の開講式.....	9
4月13日(金)	近所の方々とピザパーティー.....	10
4月14日(土)	春爛漫のセーリング.....	10
4月15日(日)	大佐山はパラグライダーの花が満開.....	11
4月16日(月)	「鷹の爪」の種蒔き.....	12
4月17日(火)	アマゴ&イワナ釣り.....	13
4月18日(水)	大佐山で空撮.....	14
4月19日(木)	筍の季節.....	15
4月20日(金)	雨の日は骨休み.....	16
4月21日(土)	絶好釣の溪流釣り.....	16
4月22日(日)	初めてのピザ生地作り.....	17
4月23日(月)	自家製ピザを焼きました.....	18
4月24日(火)	木もれ日の中に咲く春蘭.....	20
4月25日(水)	タラの芽のてんぷら.....	21
4月26日(木)	アマゴ釣りの後は温泉へ.....	21
4月27日(金)	防虫籠の製作.....	23
4月28日(土)	ピザ作りとベーコン作りの日.....	23
4月29日(日)	ヨット仲間と山の中でのピザパーティー.....	25
4月30日(月)	ヨットのナビとしての New iPad.....	26

4月1日(日) セーリング日和

昨日から牛窓に来て船中泊しました。午後から雨が上がりましたが、白波が立つほどの強風だったので、船を出すのは止めにして、健幸ランド西大寺に行きました。6回サウナに入って1.5kgも体重が減りましたが、船に帰って宴会すると体重は元に戻りました。

今日も強風波浪の予報でしたが、昨日ほどではなさそうだったので船を出しました。朝のうちは、15kt位の西風でした。波浪はそれほどではなく、適度なヒールが得られて快適でした。午後からは



風もやや収まって10kt位になったので、ジェネカーを出してダウンウインドを楽しみました。3時頃になると風が弱くなったので、ハーバーに帰りました。

4月2日(月) 大佐山で今年初フライト

ここんところずっと遊びに出る日が続いているのは重々承知しているのですが、明日は天気が崩れることが確実なので、朝から大佐山に出かけました。



一日中ピーカンの天気でしたが、春霞がかかっていました。朝一番に一本飛んだとき、私はそれほど不安を感じませんでしたが、ランディングがやや荒れているとのことで、スタンバイを命ぜられました。午後、再度テイクオフに上がると、8m/sくらいの風で一部のパイロットが飛んだのみで、諦めて下山しました。

4時半頃には家に帰り着いたので、それから2時間弱、薪割りをしました。

4月3日(火) 春の嵐

朝から雨が降っていましたので、午前中に農協、郵便局、図書館、銀行を巡回してきました。昼過ぎ頃に寒冷前線が通過したと思われます、その頃から雷が鳴り、風が急に強くなってピークで20m/sくらいの突風も吹きました。本当に台風並みの風だったので、アンテナタワーが倒壊しはしないかと心配でした。

そんな中、午後からコタツトップでホームページを更新しました。特に、英文のページは昨年秋に開設して以降放置していたのでアップデートしました。

午後4時頃から散発に出かけました。来週は岡山県農業大学校の開講式があるので、綺麗さっぱりして行けるように準備できました。

4月4日(水) 木こりな日

今日は晴天なれど風強しな一日でした。朝一番からチェーンソウの歯を磨いで、裏庭の丸太を玉切りして片付けました。車庫に保管していた葡萄の植え付け用の肥料を圃場に運びました。やっと車庫が広くなりホットしました。午後から薪割りしていた薪を金輪に入れて片付けました。



4月5日(木) 春の足音

一昨日の「春の嵐」の後、「寒の戻り」というのでしょうか、曇り空で寒い一日でした。我が家の周辺では桜が咲くのはもう少し先のようにです。

花より団子と申しますが、椎茸が一斉に頭を出しており、朝に夕に美味しくいただいています。



他の花に先駆けて咲く青い清楚なヒアシンズ(風信子)を見つけました。



花言葉は「悲しみを超えた愛」だそうだ。

4月6日(金) お大師様

当地では「おでっさん」と言います。お大師様、すなわち弘法大師(空海)のことです。毎年、春と秋に竹荘八十八箇所巡りと称してミニお大師巡りが催されます。我が家の近くには「日切り様」という47番札所があります。



子供の頃から「おでっさん」は楽しみにしていた行事の一つですので、当然ながらお参りました。今日は西風の強い一日で、時折霰が降ったりして晴れ間が優勢ではありましたが荒れた天気でした。

すみれやタンポポ、馬酔木の花が咲いていました。すみれの花言葉は「小さな幸せ」だとか・・・



4月7日(土) 桜が満開



中国道、浜田道経由で家内の実家に来ています。中国道沿線では、桜の花がちらほら見えたが浜田に入ると桜が至るところで満開です。日本海側ですが対馬海流のため暖かいんですね。

4月8日(日) 中国道は行楽日和なのに閑散

今朝は厳しい冷え込みでしたが、日中はポカポカ陽気になりました。山口県の萩から益田、浜田から浜田道を通り中国道を経由して帰宅しました。途中、新見の路上で温度計を見たら19℃を示していました。

こんな陽気の良い行楽日和なのに、浜田道や中国道は閑散としていました。人口密度の低い地域の高速道路というだけでは無いように思います。ここんところのガソリン価格の上昇が影響しているのではないのでしょうか？報道によると、7週連続で小売価格が上昇しているようです。でも、先週末に原油価格は下降に転じており、それを契機にして電力会社の株価は軒並み上昇しているのです。(日経平均は続落しているのにも拘わらずです。)ガソリン価格も早く下げて欲しいものです。

ちょっと計算してみると、家内の実家までの距離が往復で700km。燃費が10km/Lとすると70Lのガソリンが必要です。今日、浜田で給油した価格は156円だったので10,920円。これに往復の高速道路の料金(半額割引後)4,000円を加えると14,920円です。うひょ～たっけえ！ガソリン代も高速道路の料金もクレジットカード払いなので財布の中から現金が消えたわけじゃないけど、こうやって計算してみると結構金かかりますねえ。

4月9日(月) ピオーネの植え付け

昨年末に配達されたピオーネの苗木をついに本日植えつけしました。(冬の間、ずっと仮植えしていました。)今日、JA びほくと農業普及センター(岡山県)の両ピオーネ先生が来てくださり、苗木の植え方を教えてくださいました。

正直言うと、一体いつになったら植え付けできるんだろうかと内心やきもきしていましたが、つい先日の土曜日には雪が降るような寒い日だったりして、今年は春の歩みが遅いようですから、今日くらいに植え付けしたのが丁度よいのでしょう。(あまり早く植えすぎて、霜にあたったりするのも心配の種ですから…)



午後2時過ぎから作業を始めたので、今日植えることができたのは5本です。明日は朝から残りの苗木を植えてしまおうと張り切っています。頑張るぞう!!



4月10日(火) 花曇りのピオーネ植え付け

大佐山でのフライトが可能との天気予報に誘惑されましたが、踏みとどまって仕事を選びました。午前7時半から午後5時半までびっちり圃場で一人でピオーネの植え付け作業を黙々と行いました。残念ながら完了とまではいきませんでした。あと少しです。

今日は花曇りというのでしょうか、一日中曇っていましたが気温は高く風も弱くて農作業には好都合でした。作業を終えて、インターネットラジオ(KMHD)でJAZZを聞きながら飲むビールは格別でした。

明日は雨との天気予報なので、しっかり骨休めできそうです。

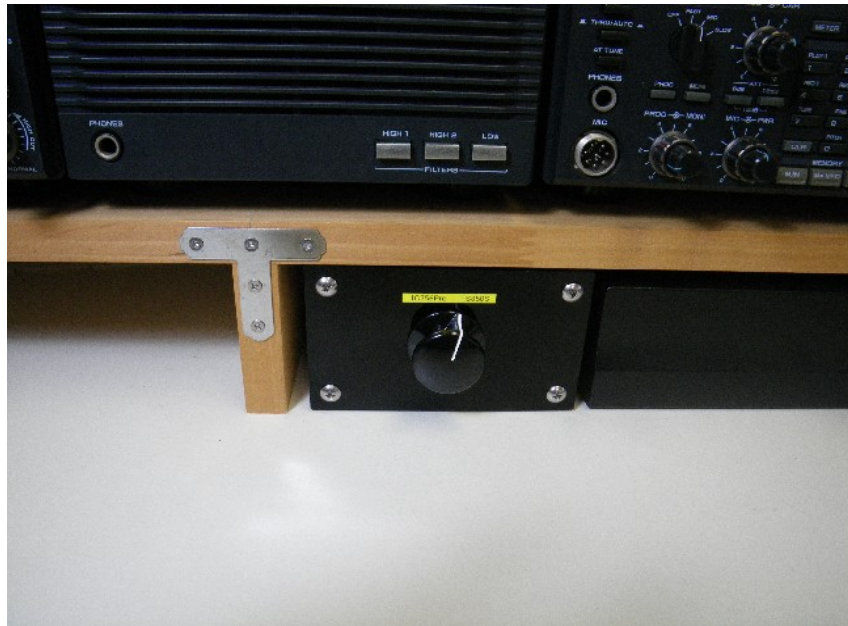


4月11日(水) Web 更新など

今日は予定通り雨でしたので、のんびり骨休めしました。

午前中はHTMLの勉強をしたり、Webの更新をして過ごしました。午後から洗車をしました。傘を差しながら雨で車を濡らして水洗いした後、車庫に入れてタオルで拭いたら綺麗になりました。

その後、無線小屋に行って、先日からやりかけていた切り替えスイッチを完成させました。この切り替えスイッチは、RTTY/PSK31/SSTV用インタフェースおよびパドル、スタンバイ用フットスイッチを2台のトランシーバ(IC-756ProとTS-850S)のいずれに接続して使用するのかを切り替えるためのものです。



4月12日(木) 農業大学校の開講式

午前中、一昨日遣り残した葡萄の植付作業をしてから早めの昼食をとって赤磐市にある農業大学校に向かいました。今日は、農業大学校の開講式だったのです。正式には「岡山県農林水産総合センター農業大学校」の「社会人就農研修開講式」です。果樹コース16名＋野菜コース14名の計30名が同窓生です。大学を卒業したばかりの人から定年後に就農するという方まで年齢はまちまちで、当然ながら女性の方もいらっしゃいます。

私は葡萄を今年から栽培するのですが、これまで農業に関する教育や研修を受けたことがありません。折角、葡萄を栽培するので、安全で美味しく商品価値のある果実を収穫するためにしっかり勉強したいと思います。また、志を同じくする同窓生や先生を通して仲間作りをして楽しく農業をして行きたいと思っています。



4月13日(金) 近所の方々とピザパーティー

午前中は花曇りで、午後からぽつぽつと雨模様になりました。

そんな天気の中、午後4時頃から近所の方とピザパーティーをしました。何故か、我が家のご近所の方々、近頃、勤めていた会社を辞めたの人たちが多いのです。まあみんなそれなりの年齢なんですけどね。そんなご時勢なんでしょうか？！



4月14日(土) 春爛漫のセーリング

昨日の雨がすっかり上がり、スカッと晴れました。風は南風約12ノットで順風やや弱しでしたが、暖かい日差しと相まって気持ちの良いセーリング日和でした。二週間前には肌寒さを感じていましたし、もう二週間もすると逆に暑ささえ感じるのでしょうか。今が一番快適なんでしょうね。

桜は満開の季節で、牛窓の丘に咲く桜を海から眺めるのも乙なものでした。

今日はSIENAのFさんとOさんも一緒にZipanguVIIでセーリングしました。色々教えていただいて勉強になりました。ありがとうございました。



帰宅途中で聞いたラジオの天気予報で、明日の朝は霜注意報とのことでした。先週葡萄の苗木を植付をしたばかりなので、ちょっと心配です。

4月15日(日) 大佐山はパラグライダーの花が満開

今日の大佐山は午前中曇りで午後から晴れました。風はテイクオフで南西の風 1m/s～3ms で安定していました。滅多にないフライト日和とあって、多くのパイロットや訓練生が集まりました。そして、大佐山の上にパラグライダーの花を咲かせました。(大佐山の桜は未だ蕾です。)

私は合計8本のフライトが出来て、とってもハッピーな一日でした。それに加えて、5本目のフライトでは初のサーマルソアリングを経験してトップアウトし 1100m まで上がりました。また、一日8本フライトしたのは初めての経験であり、私的な記録更新の続出です。

飛んだ分だけ、テイクオフやランディングでの拙い点なども沢山指摘されました。勉強になるなあ！



写真は2回目にテイクオフに上がった時に撮った写真です。曇り空のため、パイロットの方々は上昇気流を待って様子見しています。

4月16日(月)「鷹の爪」の種蒔き

ちょっと遅いかも知れないのですが、「鷹の爪」の種蒔きをしました。



「鷹の爪」というのは、超辛い唐辛子の品種の固有名詞です。昨年秋に収穫した鷹の爪を軒下に吊るしておいた枝を一本取ってきて、その枝から種を取り出して、ポットに土(商品名=与作)を入れて、その中に種を蒔きました。そのポットを断熱効果の高い発泡スチロールの容器に入れて、水を散布してビニール袋で覆いました。

何故「鷹の爪」なのかと言うと、猿などの有害獣対策の実験をするために栽培してみようという試みです。物の本によると、猿や猪は唐辛子が嫌いだというのです。その為、作物を植えた畑の周囲に唐辛子を垣根状に植えておくと、猿や猪がその畑に侵入するのを阻止することができるというのです。

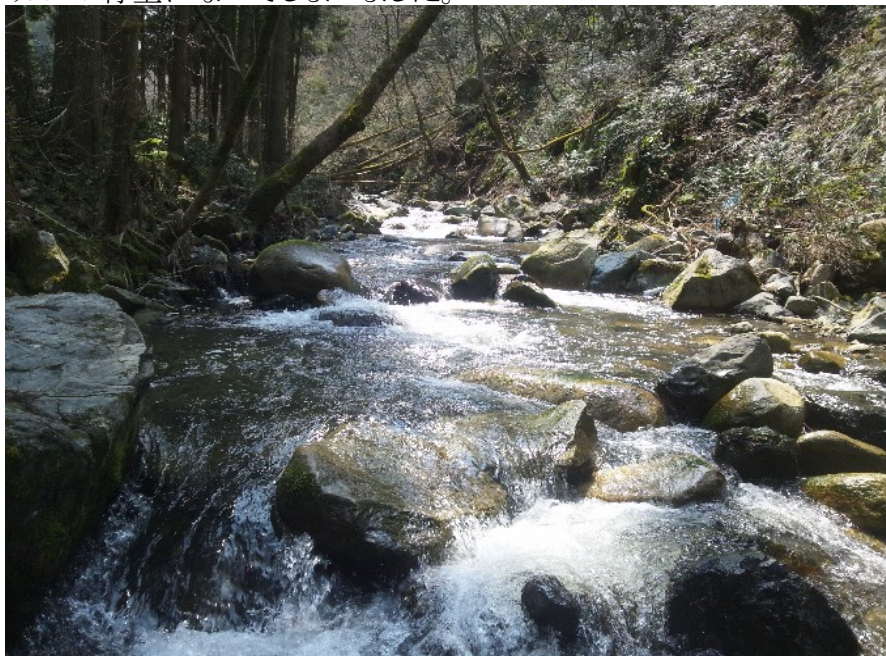
本当にそうなのか、どの程度の効果があるのかを自ら実験したいと思って、唐辛子の中でも最も辛い「鷹の爪」を種子から育てて、畑に植えようと言う目論見です。200本分の種子を蒔きました。

午後からは、アンテナファームに通路を作るために刈った柴を、葡萄菌の排水のための暗渠の材料にするために束ねる作業をしました。この柴は当初、燃やすか山の中で腐らすかのいずれかにしようと思っていましたが、暗渠の粗朶に活用しようという訳です。柴も活路を見出されて喜んでいることでしょう。

午後3時頃に、近所の兄様方から「飲み会」の非常呼集がかかったので、それに応じて参加しました。(月曜日の昼下がりから飲み会かいなあ…どうなんでしょうか???)

4月17日(火) アマゴ&イワナ釣り

天気予報だと今日は曇りのはずだったので、4時に起床してアマゴ釣りに出かけました。鳥取県日南町の日野川水系の某川で6時過ぎから11時頃まで歩き回りました。途中、9時頃お腹が空いたので、ラーメンブレイクにしました。9時頃までは雲の隙間から日が差すような状態でしたが、それからはピーカンの青空になってしまいました。



釣果はアマゴ2匹とイワナ12匹でした。サイズも16cmから21cmとまずまずでした。



4月18日(水) 大佐山で空撮

「今日は飛べます」という書き込みがあったので、大佐山に出かけました。平日なのに、私の他に10名の方々が来られました。

先日、デジカメで空撮を試みましたが、何かの操作ミスで画像が取れていませんでしたので、今日再試行しました。サーマルコンディションでパイロットの中には2時間位飛んだ方もおられました。私は駆け出しのB級生なので、ぶっ飛び2本でした。空撮は成功で、自家製のデジカメホルダーが良かったのか、処女作ながら良く撮れたんじゃないかと悦に入っています。

http://youtu.be/i_WDHG9qahw



4月19日(木) 筍の季節

そろそろ筍が出てくるんじゃないかと思い、今朝、散歩がてらに竹藪を歩いてみました。小さいけどありましたよ。竹藪の中ではなくて、竹藪の傍の南斜面の畑の中に生えていました。



我が家の周辺では、桜が14日頃から咲きはじめて、今が丁度見ごろです。やはり、平年に比べて約1週間は遅い開花だったように思います。写真はアンテナファームと我が家の下の山桜です。山桜も二三日前から咲きはじめました。筍は、山桜の向こう側の畑に生えていました。



今日も朝から大佐山にパラグライダーの修行に出かけました。今日は2本飛んで、2本目はトップアウトして1200mまで上がりました。春のサーマルで浮き浮きって感じでした。

4月20日(金) 雨の日は骨休み

此処んところあちこちに行ったり来たりで少々くたびれモードでした。朝から弱い雨が降っていて骨休みにはぴったりの天気です。昼過ぎには雨は上がりました。

午前中はホームページ(<http://www.namva.jp>)の更新とか、お風呂の混合水栓を取替えしたりして過ごしました。1週間ほど前にお風呂の蛇口の一部(吐水口)が折れて壊れたのでした。混合水栓は火曜日にホームセンターで買って準備していました。

シャワーヘッド付き混合水栓というのは結構なお値段がします。ジュンテンドーで19,800円もしました。家も築後20年近くになると彼方此方痛んできますねえ。でも混合水栓を交換したら、とっても綺麗になりました。



午後からは、アマゴ釣りの道具をメンテナンスしました。明日は曇りの予報なので、行ってみようかしらの心です。

4月21日(土) 絶好釣の溪流釣り

朝4時に起床して溪流釣りに行きました。午前中は花曇りで溪流釣りには最適の天気でした。午後からは風も出てきましたが、その頃には竿を収めていました。6時半頃から9時半頃までの3時間で20匹(アマゴ11匹:最大22cm+イワナ9匹:最大25cm)でした。私的にはこれぐらいの釣果で大満足です。



今日の夕食はアマゴ・イワナの塩焼きと筍ご飯、筍のお吸い物+筍の醤油煮でした。正に自給自足です。残りのアマゴとイワナは後日燻製にするためにソミュール液に漬け込みました。

アマゴの腹を出して気づいたのですが、「ひょっとしてヤマメではないかしら？」と思いました。アマゴに特有の赤い斑点が無い魚が混じっています。一味唐辛子を振りかけたような赤い斑点が無ければヤマメです。岡山県側では殆どがアマゴです。しかし、物の本によれば、山陰側にはヤマメが分布しているとの事なので、間違いのないと思います。今日は火曜日とは別の日野川水系の某川に行きました。

4月22日(日) 初めてのピザ生地作り

今日は風雨共に強く、やっと咲いた桜の花びらが宙を舞っていました。

来週はゴールデンウィークです。ピザパーティーを計画していますが、今度は生地から手作りしようと考えています。これまで何度かピザパーティーをしましたが、出来合いの冷凍ピザを買ってきて、ピザ窯で焼いていました。

インターネットでレシピを調べました。トッピングはさておき、ピザ生地だけでも色んな配合の仕方があるようです。結局、次のような材料比率で試してみることにしました。これで、ピザ2枚分の予定です。

- ・強力粉 150g
- ・薄力粉 150g
- ・塩 小さじ1
- ・砂糖 小さじ1
- ・ドライイースト 小さじ1
- ・オリーブオイル 適量
- ・ぬるま湯 適量

粉を混ぜて、練って、捏ねて、コタツの中で2時間程発酵させると良い香りがして2~3倍にふくらみました。これを2等分してナイロン袋に入れて、明日まで保存します。



午後から、スーパーに出かけて、トッピング材料(ピザソース、トマトソース、たまねぎ、ピーマン、ベーコン、コーンなど)の買出しをしました。

今日のところは生地作りのみにして、明日の午後、ピザ窯で焼く予定です。

4月23日(月) 自家製ピザを焼きました

今日は良い天気!

先ず、昨日ホームセンターで買ったバジル(バジリコ)の苗を植えました。ポット2個に10本の苗がありましたので、全部無事に育てば自家消費には十分な量でしょう。バジルはピザのトッピングに使う予定です。



次に、葡萄園圃場の畦畔にムカデ芝(センチピードグラス)の種を蒔きました。芝がうまく育てば、芝が他の雑草の生育を抑制するので、畦畔の草刈をする必要がなくなります。なんとか無事に芽を出しますように。



午後一からは、以前刈っていたアンテナファームの柴を束ねる作業をしました。

午後4時頃から、昨日作ったピザ生地にトッピングして、ピザ窯で焼きました。その間に、アマゴとイワナを燻しました。



ピザ生地に、ピザソースを塗って、アスパラガス、たまねぎ、ピーマン、椎茸、ベーコンを載せてからピザ用モッツアレラチーズをふりました。アスパラガスと椎茸は我が家で採った旬な材料です。

冷凍ピザと違って、生地が柔らかいので、ピザピールを使って石釜に載せる時に苦労しました。生地は一度冷凍しておいた方がやりやすいかも……。味が少し薄かったです。ピザソースをもう少し多めに塗った方が良さそうですね。それと、普通のお皿だと窪みがあるので、ピザピールに載せるのに手間取ります。フラットな木製の円盤のようなものがあると良いようです。そんなのがあれば、ピザを切る時にもカッターの歯を傷めずに遠慮なく使えますね。

と、こんな風にダメだしもできたので、今度のピザパーティーには万全で臨めそうです。



4月24日(火) 木もれ日の中に咲く春蘭

今日も晴れで穏やかな風に包まれて良い天気でした。近所の田んぼでは田植えの準備をしていました。私は、昨日の続きで、アンテナファームの柴を束ねて葡萄菌の圃場に運びました。



春蘭がひっそりと木漏れ日の中に咲いているのを見つけました。
トリオで咲いていてキャンディーズのようなようです。(かなり古い!?)
一昨日の嵐で、山桜や染井吉野は散ってしまいましたが、代わりに八重桜が咲き始めました。

4月25日(水) タラの芽のてんぷら

今日は午前中だけ農業大学校の講義があったので出かけました。晴れていましたが、春霞がかかっていてもやっとしていました。帰りに、図書館と郵便局とホームセンターに寄りました。ホームセンターでは、スイートコーンの苗と種を買いました。

今日の夕食の主役はタラの芽のてんぷらでした。我が家の周りでは、タラの芽は今が旬です。



4月26日(木) アマゴ釣りの後は温泉へ

今週末からいよいよゴールデンウィークに突入です。その前にもう一度釣行したいと思い、小雨覚悟で午前4時に起床して出かけました。アマゴが2匹(24cmと20cm)とイワナが16匹(最大26cm)の釣果でした。やっぱりアマゴ釣りは小雨もしくは曇天が良いようです。



色んな餌を試しましたが、一番良いのは「ヒラタ」です。次が「キンパク」です。次いで「クロカワ虫」です。いずれも現地で調達します。「ぶどう虫」も持って行きますが、やはり川に棲む虫には劣るようです。



6時過ぎから午後1時半まで飲まず食わずで川を歩き回っていたのでへトへトになりました。そこで、帰りに神郷温泉に寄って疲れを取りました。辺鄙な所にあるということと、平日の午後であるということもあってお客さんは極めて少なくゆっくりくつろぐことができました。

流石に帰り道の途中で急に眠くなったので、道端に車を停めて1時間程昼寝をしました。

帰って、釣った魚を捌くのですが、結構手間がかかります。この手間のことも考えて釣る数を決める必要があります。マックス20匹ですね。



4月27日(金) 防虫籠の製作

今日は一日中雲一つ無い快晴でした。一昨日の黄砂が嘘のようにスカッと晴れました。きっと昨日の雨が黄砂を洗い流してくれたのでしょう。でも、こんな日は紫外線が超強そうです。朝、ミニユンボを園地に運んだ後、そのまま排水用の溝を掘ろうかと思っていましたがやめました。理由は1) 日差しが強いことと、2) ユンボの操作にはエクササイズが必要だとちょっと操作してみて感じたからです。

家に帰って、ソミュール液に漬けていた豚バラ肉を流水で流して干しました。そういえば近頃、ハエがうるさく飛び回っています。「うるさい」=「五月蠅い」って書く位なので、今が旬なのです。干している肉にハエがたかるなんて、何とオゾマシイ。そこで、防虫籠を作ることにしました。車庫の中で作業するには最適の季節です。

いつもながらの泥縄的発想には嫌気がさしますが、今日作っておけば、今度使う時には役に立つでしょう。

網戸用のネットと2x2材を買いにホームセンターに行きました。結局、出来上がったのは5時を回っていて、ベーコン用の肉の乾燥はかなり出来上がっていました。



一応、豚バラ肉を吊るしてみました。この防虫籠は、これから夏にかけてベーコンやハムを作る時、アマゴの燻製を作る時には役に立つことでしょう。

4月28日(土) ピザ作りとベーコン作りの日

今日も一日中雲一つ無い良い天気でした。夕方と明日のピザパーティーに備えて、朝一番にピザ生地を捏ねてから、車の中に置いて熟成させている間に食材の買出しに行きました。

買い物から帰ると、昨日乾した豚バラ肉を燻製器にセットして自作の温度コントローラを使って燻製を開始しました。(燻製器の横から入っている黒いケーブルの先に温度センサーがあります。)



次に、熟成したピザ生地を4つに分けて、濡れふきんをかけて休ませました。この間に、明日用のピザ生地を配合して捏ねて、また車の中に入れて熟成させました。これからの季節は昼間なら、車の中で熟成させるのが簡単でいいですね。

ピザ生地を麺棒で展ばして、暫く放置しました。すると、ピザ生地が乾いて良い感じに扱いやすくなりました。でないと、ふわふわでグニャグニャなので、ピーラーに載せるのさえ大変なのです。

3時頃からピザ窯に火を入れました。トッピングの材料を準備して、窯が暖まるのを待ちます。5時頃には準備万端整ったので、一枚目のピザを窯に入れました。丁度その頃、今日のゲストである家内の友人が自家製のピザを持参して我が家に到着しました。先ず、我が家のピザを試食していただいてから、お客さんのピザを焼きました。ピザ入門者の私にとっては、お客さんはピザの達人なので、生地の方やトッピングなど参考になりました。(勉強になるなあ！)



ピザを5枚位焼くと窯の温度が少し下がったようなので、薪をくべて追い炊きをして更に3枚焼きました。

ベーコンの方も、燻し始めてから6時間くらいになるので程よく出来上がりました。明日のピザには、手作りベーコンをトッピングできますね。自作のコントローラも調子良く動作したので満足です。

でも、チップの投入は相変わらず手動なので、20分に一度程度はチップを補給する必要がある
ので、付きっきりで面倒を見なければなりません。

4月29日(日) ヨット仲間と山の中でのピザパーティー

いつもは海で出会うヨット仲間が、山奥の我が家に来てくれてピザパーティーをしました。練習の
甲斐あって、手作りピザでおもてなしすることができました。



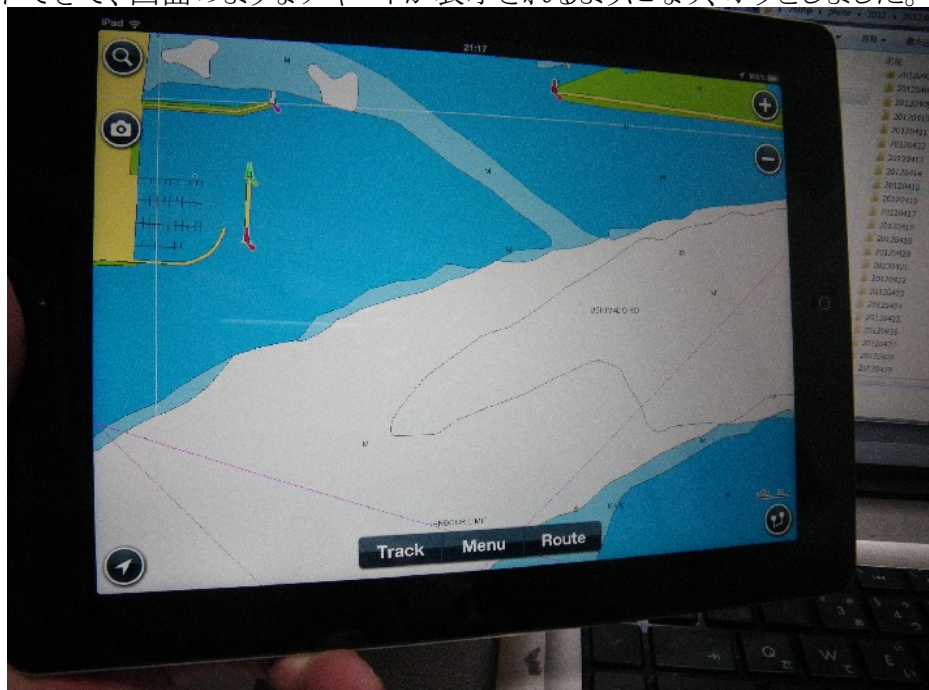
ピザの後は筍掘り体験です。殆どの方が筍掘りは初体験ということでしたが、上手に掘っていらっ
しゃいました。掘った後は大釜で糠と唐辛子であく抜きをしてお土産にお持ち帰りいただきました。



4月30日(月) ヨットのナビとしての New iPad

今日は朝から雨模様でしたが、昼過ぎには小降りになって、夕方にはやみました。

午前中は、昨日キャプテンから預かった New iPad にナビゲーション用ソフトなどをインストールしました。インストールしたアプリは、F 艇長お薦めの WindForecast(¥250)と Navionics Marine: Australasia & Africa HD(¥6,500)の他、潮汐アプリの TidesPlan12(¥0)と潮汐ナビ(¥0)です。下の写真は Navionics で牛窓ヨットハーバーの周辺を表示した様子です。実は、このアプリ Navionics で地図データが午前中の段階では中々ダウンロードできず焦っていましたが、夕方再度起動した時にダウンロードできて、画面のようなチャートが表示されるようになり、ホッとしました。



この New iPad は WiFi + 4G モデルで、キャプテンが SoftBank に行って仕入れたものです。流石に、GPS を内蔵しているだけあって、標準アプリの「マップ」や Navionics で表示した位置情報は正確なようです。Navionics のデータは海図のみですが、Google や Bing, Terrain のデータのオーバーレイ表示することができるので陸上でも使えます。

今度の連休後半のセーリングでプロッターとして活躍するのが楽しみです。Garmin の GPS プロッターよりも画面が大きいので見易いと期待していますが、果たして実用性はいかがなものか、使ってから後日報告したいと思います。ひょっとしたら、パラグライダーのナビやプロッターとしても使えるかも・・・使えたらいいなあと思っています。