

南無ちゃんのブログ 2015年9月

9月1日(火)	道の駅に初出品.....	2
9月2日(水)	初めて2kg箱を発送しました.....	2
9月3日(木)	選果梱包作業.....	3
9月4日(金)	草刈り.....	4
9月5日(土)	POPを付けてみました.....	4
9月6日(日)	ブドウの選果場がオープン.....	5
9月7日(月)	シャインマスカットの収穫開始.....	5
9月8日(火)	今日もブドウの収穫.....	6
9月9日(水)	ブドウの房数調査.....	6
9月10日(木)	今日もブドウの出荷作業.....	7
9月11日(金)	ブドウの販促.....	7
9月12日(土)	秋真っ盛り.....	8
9月13日(日)	シャインマスカットのPOP.....	8
9月14日(月)	初めて福渡(旭川)で鮎釣りしました.....	9
9月15日(火)	ブドウの出荷.....	9
9月16日(水)	完売御礼！オーダーストップ.....	10
9月17日(木)	干しブドウ作り.....	10
9月18日(金)	近頃の日課.....	11
9月19日(土)	ピオーネの干しブドウを真空パック.....	11
9月20日(日)	礼肥.....	12
9月22日(火)	秋のクルージング.....	13
9月23日(水)	奥山の秋の味覚.....	13
9月24日(木)	憧れの599ラインをゲット.....	14
9月25日(金)	指静脈認証システム.....	14
9月26日(土)	ビニールの除去作業.....	15
9月27日(日)	福渡(旭川)で鮎釣り.....	16
9月28日(月)	スーパームーン+皆既月食.....	16
9月30日(水)	ワナに入った野ウサギ.....	17

9月1日(火) 道の駅に初出品

今日は雨が降ったり止んだりの不安定な天気でした。特に昼前から2時頃までは土砂降りの大雨でしたが、4時頃にはすっかり上がりました。

道の駅の生産者登録がそろそろ出来ている筈なので、午後から行こうと思って午前中の雨が降っていない時に、ブドウを少しだけ採りました。何しろ道の駅に出品するのは初めてなので、どんな手続きをして、品物をどのように並べたら良いのかさっぱり分からないので、ブドウは少なめに7個だけパック詰めにして持って行きました。

道の駅で、シールを印刷してもらって、それを貼ってから、ブドウが並べてある近くに置けば良いとのことでした。雨が小降りになって出かけたので、商品を並べたのは2時半頃だと思いますが、午後5時には商品の販売状況を連絡するメールがありました。お天気が悪いにも拘わらず、2時間半ほどで3個売れたそうです。販売価格が安いので、ほんの煙草銭くらいの額ですが、ちりも積もればなんとやらと申します。



9月2日(水) 初めて2kg箱を発送しました

今日は昨日と打って変わって良い天気になりました。特に昼前は暑いぐらいの陽気になりました。午後は曇が出て凌ぎ易い天気でした。

ゆうパックの料金後納の手続きをしているのですが、日本郵便株式会社は大会社なので処理スピードがVV(二V=鈍い)ようです。辛抱しきれなくて、出荷するためにブドウ園に行って収穫してきました。料金が僅かばかり安くなることよりも、注文を下されたお客様に少しでも早く届けることの方が重要だと思ったからです。郵便局に持ち込んで4箱出荷しました。

今年は種蒔きの年なので、販売促進のために知人や友人にブドウを謹呈する予定です。明日の天気予報は雨なので、夕方ブドウ園に行って20箱相当のブドウを収穫してきました。雨の中で収穫するよりも楽ですし品質も確保できます。明日の時点では未だ料金後納の手続きは完了しないでしょうが、数量割引を利用して、料金の安い県内の宛先を選んで発送しようと思います。



9月3日(木) 選果梱包作業

天気予報ではザーザー雨が降ることになっていましたが、結局ちっとも降りませんでした。午前中は曇り、午後から少し晴れ間が覗いて、やがて曇り空に戻りました。

昨日 100 房弱のブドウを収穫していたので、今朝は7時頃からブドウを一つ一つ掃除して、重さ分けして箱詰め作業をしました。作業に未だ慣れていないので、12時までかかってやっと2kg箱10箱が完了しました。後の10個の箱詰めが完了したのは5時頃でした。選果梱包作業というもの結構手間の掛かる作業です。1日でやっと2kg箱が10箱ですから・・・このペースだと10日で200箱(約800房)です。今年は全部で1100房強しかないなので、こんなペースでもいいのかもかもしれませんが、来年はもっとペースを上げるか作業者を増やすかしないといけません。

TANITA のデジタル秤のデータをパソコンに取り込んで使っていますが、パソコンのソフトを少し改良して、目方だけでなく等級が表示されるようにしてみました。



9月4日(金) 草刈り

今日は午前中にピオーネの選果・出荷準備をしてから、午後から太陽光発電所と新アンテナファームの草刈をしました。

太陽光発電所の周囲はカバープランツとして植えたムカデ芝が生い茂っていて、草刈をしなくても良い位になったのですが、芝生を草刈すると一層綺麗になるかな？と思って刈りました。

新アンテナファームの方は草ボウボウになっていて、猪が掘りまくっていました。辛うじて車が通る部分だけは掘り返してなかったのですが、乗用草刈機で草刈しました。コンテナハウスの周辺は、刈り払い機で草刈しました。夏の間、無線の方はお留守でしたが、秋になればDXシーズン到来なので、無線界に復帰予定です。アンテナタワーも建てるぞ！



9月5日(土) POPを付けてみました

9月1日に道の駅にデビューしてから少しずつ出品しています。商品を置くスペースの制約もあり、それ程沢山の品物を出品するのも気が引けます。300g~400gのブドウの小房を1房ずつパックに詰めて、火曜日に出品していたらやっと昨日完売しました。平日ということもあるのですが、早く売れないと次の商品を出品するのも躊躇してしまいます。

そこで、6房を箱に詰めて一気に売り切ることを試みました。「小房だから食べきりサイズ・・・お買得！」と書いたPOPを付けて2箱重ねて売り場に置いてみたところ、今日は土曜日ということもあり、2箱とも売れました。

今朝は5時頃起きて、まだ朝日が昇らない内からブドウ園で収穫作業をしました。80房採ったのですが、選果して箱詰めするのに夕方近くまで掛かりました。もう少し収穫する数を減らした方が良さそうです。



9月6日(日) ブドウの選果場がオープン

近くのブドウの共同選果場が今日からオープンしました。先輩生産者のブドウはどんな仕上がりなのかを見学させてもらいました。色んな種類のブドウ出荷されていましたが、殆どがピオーネです。選果場にはとても粒の大きなブドウもあってビックリしました。

ビギナーなので、色々なブドウの色を見て実地で目にカラーコードを焼き付けてきました。私は既に個人的に出荷を開始していますが、色は他の生産者に負けない程ついていますので、安心しました。

降ったり止んだりのぐずついた天気でした。朝方は雨でしたが、明日の午前中に配達希望という注文があったので、ブドウを採りに行って出荷しました。

今年は約1000房のブドウに袋掛けをしています。これまでに約1/3を収穫しました。この分だと来週後半くらいには収穫を完了することができるかもしれません。

考えていたよりもネット販売の予約注文が順調に入ってきています。ありがたいことです。



9月7日(月) シャインマスカットの収穫開始

ピオーネの収穫を開始して1週間になりますが、シャインマスカットの方は収穫時期を待っているところでした。今日、ブドウ園で糖度を測ってみたところ、19度を越えて20度近くにまでなっていました。19度以上になったら収穫しようと思っていたので、収穫を開始することにしました。

ネット通販で予約販売しているピオーネとシャインマスカットの詰め合わせの予約を多数いただいているので、順次発送していきたいと思います。

今日はピオーネの2kg箱を17箱とピオーネとシャインマスカットの詰め合わせ2kg箱を3箱、合計20箱を出荷しました。かなり作業の速度も上がってきたつもりですが、2kg箱20箱を出荷するのが精一杯です。



9月8日(火) 今日もブドウの収穫

今日の天気は概ね曇りでしたので、気持ちよく農作業できました。朝、ブドウ(ピオーネとシャインマスカット)を合わせて100房強収穫して、選果、梱包、発送しました。だいぶ手馴れてきました。

シャインマスカットを収穫するのは久しぶりなので、もう一度ホームページに掲載する詰合せの写真を撮りました。



9月9日(水) ブドウの房数調査

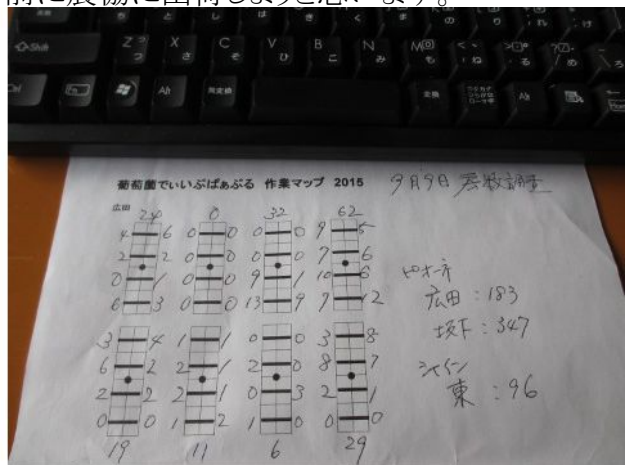
ブドウの出荷を始めてから1週間になります。選果、掃除、梱包などの一連の作業にも慣れてきたというか飽きてきました。毎日同じことを繰り返すのは嫌な性格なので仕方ありません。

販売促進のために友人・知人に初収穫記念にブドウを謹呈したのが効を奏して、注文もそこそこ頂きました。有難いことです。

注文を貰うのは良いのですが、ブドウ棚にぶら下がっているブドウの房数よりも多い注文をもらってしまうとまずいことになるので、もう一度ブドウの房数を数えてきました。

ピオーネは約半分、シャインは1/3を収穫済みだということがわかりました。これまでに2kg箱を約100箱出荷済みですが、これと同じ位の注文があっても対応できますので、安心しました。

私のブドウ園のブドウは既に色付きも良くいつでも収穫できるので、来週の前半位までに予約注文がなければ、大方のブドウをシルバーウィーク前に農協に出荷しようと思います。



9月10日(木) 今日もブドウの出荷作業

本当はブドウの出荷も一段落したので、鮎釣りに行きたかったのですが台風の影響で雨が降って、近所の河川は増水しています。なので仕方なくブドウの出荷作業をしました。ブドウを採りに行ったついでに、ホームページに載せるために葡萄園の様子を撮影しました。



9月11日(金) ブドウの販促

ブドウのネット販売の売上を増やすために、道の駅で有料試食品の販売をやってみました。房が小さすぎて2kg箱に詰めるには物足りないようなブドウを、道の駅で100円で有料試食品として販売してみました。売れ行きは良いみたいで、4回も道の駅に通って商品の補充をしました。

既に6割の房を収穫しましたが、まだ4割の房が残っています。私の目標は8割をネットで予約販売することなので、今年は初年度ですが・・・初年度だから故に出来ることや思いついたアイディアは実践してみようと思っています。

農協を通じて青果市場に出せば何がしかの値で販売できることは分かっているのですが、それでは面白くありません。農業は1次産業ですが、販売までやれば、1+3=4次産業です。農産物を加工して販売すれば、1+2+3=6次産業と言われています。6次産業を目指して頑張っていますが、ネックは販売です。



予約販売受付中

標高430mの高原で育まれた甘くて美味しいブドウをお届けします

栽培適地なので甘くて美味しい
農家直販だから新鮮で高品質なのに格安
代金後払いなので安全安心
価格は税込みで日本全国送料無料

VINEYARD
deep purple

葡萄園 でいぶ ばあぶる
難波 秀文
<http://namva.jp> 090-5373-0454

9月12日(土) 秋真っ盛り

田んぼの稲も黄金色に染まり、稲刈りの時期になりました。9月になってから天候が固まらず、稲刈りしたくても出来ない日が続いているようです。ブドウの収穫には涼しくて丁度良いくらいなんですけどね。

道の駅にブドウを持って行った帰りに、近所の梨畑で収穫の準備をしている方に、ブドウと物々交換で梨を貰いました。出荷は15日からの予定だそうですので、初物をいち早くゲットできました。



9月13日(日) シャインマスカットのPOP

昨日シャインマスカットを多めに収穫したので、小さな房のものを6つまとめて2kg箱に入れて道の駅に出品しました。ただ置くだけでは面白くないので、POPを付けてみました。

「皮つきで丸ごと食べられるのでベッドの上でもOK!」っていうのはどうでしょうか？ピオーネは美味しいけど、皮を剥いていると果汁で手が汚れてしまいます。ティッシュやハンカチが必要ですが、シャインマスカットなら大丈夫です。病気や怪我で入院している人にも秋の味覚を味わってもらいたいものです。

今日はブドウを5口、7箱出荷しました。午前中には仕事が終わったので、午後から新アンテナファームに行って、タワーを建設する準備をしました。穴を少し掘り下げて、栗石を放り込んで、コンボで押さえて、地中部のユニットを組んで仮置きしてみました。



9月14日(月) 初めて福渡(旭川)で鮎釣りしました

ある方が私のブログに、建部で鮎が釣れるとコメントを入れて下さいました。旭川ダムの下流では鮎は釣れないんだろうと思っていたのですが、さにあらずです。8月下旬からずっとブドウに手を取られっぱなしで、鮎釣りなんて全然行ってなかったのですが、そろそろ予約注文も途切れたようなので、遊びに行きました。

今日の旭川ダムの放水量は毎秒75トンで、平水時の倍以上あるとのこと、釣り人はあまりなくて、オトリや鑑札をお世話いただいた岡田さんと仲間の方達3名だけでした。

九頭竜川で鍛えているので、少々水が高いのは平気でしたが、初めての川なのに笹にごりで石が見にくくポイントが掴み難い感じでした。午前中に3尾、午後から3尾の釣果でした。大きめの鮎を3尾程バラシたり、親子どんぶりしたのが残念です。

10月の初め位までは出来るとのことなので、ブドウが一段落したら、また行ってみようと思います。



9月15日(火) ブドウの出荷

予想以上に注文が多くて嬉しい限りです。今日もブドウの出荷の方を一生懸命頑張りました。しかし全部直販で売り切るのは困難だと思うので、そろそろ予約注文を終了して農協を通して青果市場に出荷したいと考えています。私は農協に出荷したことがないので、色々分からないことが多く、包装方法もその一つです。農大の同窓生で現在農協に出荷中のK・Aさん宅を訪ねてご包装方法について指導いただきました。20才代のK・Aさんはあっちこちででっち奉公をされているので、同窓生とはいえ私よりもはるかに経験豊富なのです。



9月16日(水) 完売御礼！オーダーストップ

ブドウのネット販売をしておりましたホームページ(<http://namva.jp> および <http://www.namva.jp/>)を更新して、オーダーストップを宣言しました。

2015年度はブドウ収穫元年でしたが、予想以上に多くのお客様からご注文をいただき、大変感謝しております。来年もブドウ作りを頑張る所存ですので、是非ご注文を賜りますようお願い申し上げます。

トップページ	<p>標高430mの高原で育まれた甘くて美味しいブドウをお届けします！</p> <p>特徴</p> <p>栽培適地なので甘くて美味しい 農家直販だから新鮮で高品質なのに格安 代金後払いなので安全安心 価格は税込みで日本全国送料無料</p> <p>完売御礼 2015年産ブドウの予約は終了しました ありがとうございました</p>
▶ お買い物について	
▶ 予約注文	
▶ 葡萄の種類	
▶ 農園のご案内	
▶ お問い合わせ	

9月17日(木) 干しブドウ作り

今朝は雨だったので、小粒なブドウや赤みがかかったブドウで干しブドウを作りました。作るといっても、食品乾燥機のトレーにブドウの粒を2つに割って並べるだけのことです。去年、初めてピオーネで干しブドウを作ってみたのですが、なかなか美味しいのです。その時のレシピを見ると、50℃で48時間とありました。割らずに乾燥するとちっとも乾燥しないので、途中で止めた記憶があります。

雨は10時頃にはあがりました。イチジクの様子を見に行ったら1個だけ熟していました。イチジクのドライフルーツも乙なものですが、生の方がグーです。



9月18日(金) 近頃の日課

ブドウの収穫、選果、出荷という一連の作業が近頃の日課として身にならってきました。でも、そろそろ収穫も残り僅かです。残りの房数が1割を切りました。

近頃は次のような日課で一日を過ごしています。

- ・昨日以降に入った予約を注文表に記帳する
- ・予約の中からその日に出荷可能な品物の数をチェックする
- ・収穫すべき房数を計算する
- ・ブドウ園に行って収穫する
- ・ブドウを重量で選別する
- ・紙セロ三角袋にシールを貼る
- ・2kg箱を作る
- ・ゆうパックの送り状を書く
- ・請求書を書く
- ・ブドウを綺麗に掃除して紙セロ袋に詰める
- ・箱詰め梱包する
- ・集荷所に持っていくか集荷に来てもらう
- ・出荷案内をE-mailやSMSで連絡する
- ・注文表を整理する
- ・在庫表を整理する
- ・出荷記録を整理する

一人で全部をこなすと、一日に15箱程度の出荷作業が限度です。今年は初めての年なので、殆どの作業を手作業で処理しましたが、来年は収穫量も倍増する予定なので、処理方法をシステム化して、かつ人員も増強したいと思います。



9月19日(土) ピオーネの干しブドウを真空パック

乾燥開始から48時間経過したので、乾燥庫から取り出して脱酸素剤と一緒に真空パックしました。これで、おそらく3カ月は保存できます。冷蔵すればもっと保存できるかもしれません。

ピオーネの干しブドウにはポリフェノールが沢山含まれています。巨峰、ピオーネ、桃太郎ぶどう、

マスカットの中でポリフェノールの含有量はピオーネが最多との文献があります。

<http://www.ous.ac.jp/renkei/wp-content/themes/gakuren/pdf/f10/ab2/ab9.pdf>

今、話題のアントシアニンもピオーネには多く含まれているようです。ポリフェノールもアントシアニンも実よりも皮に多く含まれているので、普通にピオーネの皮を剥いて食べたのでは良い所を捨てているようなものです。干しブドウにするとピオーネでも皮ごと食べることができるので、これらの成分が摂取できるかもしれません。

いずれにしても、私にとっては、出荷できない余剰な果実を有効に利用しようという取り組みをしているだけです。ただ乾燥するだけですが、これも食品加工の内なので、2次産業的な取り組みです。やったあ！このピオーネの干しブドウを販売すれば、6次産業(1+2+3=6)を実践していることになりそうです。インターネットで販売する仕掛け(ソフト)を作って干しブドウを販売すれば、10次産業(1+2+3+4)と言えるのかもしれません。



近所でピオーネの栽培しているしんちゃんがブドウ大福のサンプルを持ってきてくれました。余剰のピオーネ果実を使って、知り合いの菓子職人に作ってもらったらしいのです。いわばイチゴ大福のイチゴをピオーネに取替えたものです。とっても美味でした。

9月20日(日) 礼肥

ブドウの収穫も一段落したので、礼肥を撒きました。適当に端から撒いていくと、余ったり足りなかったりしてもいけないので、総量(100kg)を1本あたりの樹冠面積で割って分配しました。今後良い天気が続くそうなので、肥が良く吸収されるように灌水しました。

今日もブドウの注文が2件ありましたので、午後から3箱分の房を採って箱詰めして発送しました。明日、明後日は休みの予定です。



9月22日(火) 秋のクルージング

昨日からヨットでクルージングに出かけてきました。穏やかな天気だったので風が弱くて帆を出してセーリングした時間は僅かでした。

牛窓から女木島を経て宇野港(泊)、宇野港から小豆島ふるさと村を経て牛窓という道程でした。宇野港では「たまの湯」でゆっくり湯に浸かって食事・宴会をしました。近場でしたが、なかなか良い施設で料理も美味しく素晴らしいひと時を過ごすことができました。また行きたいと思います。



9月23日(水) 奥山の秋の味覚

ブドウ園からの帰り道にアケビの実を見つけました。アケビを漢字で書くとうなのかなあ?と思って調べてみると、「通草」とか「木草」あるいは「山女」だそうです。とても私には読めません。だから書く気になりません。アケビの実の食べる場所は極めて少ないのですが、とても甘いのです。

栗は秋の味覚としておなじみのものですね。もうすぐ柿も食べられるようになるし、お腹一杯になりそうです。



今日はブドウを10箱出荷しました。これにて予約注文をいただいていたブドウの発送をすべて完了しました。ブドウ園に行って残りの房数を数えてみると、33房ありました。2kg箱で6箱分はありそうです。干しブドウにしたり道の駅で売れば、消化できそうな数です。当初は直販である程度販売したら、残りは農協を通じて青果市場に出荷しようと考えていましたが、結果として青果市場に出荷した数はゼロでした。

9月24日(木) 憧れの599ラインをゲット

私がアマチュア無線に興味を持ち始めて勉強中だった小学生の頃に憧れていたトリオの599ラインをヤフオクで入手しました。TX-599とJR-599は別々に落札して、それぞれ7,850(送料1,400)と24,500(送料1,040)でした。ついで、当時のカタログもヤフオクでゲットしました。

丁度その頃、NHKの人形劇「ひょっこりひょうたん島」のドン・ガバチョ役の声優だった藤村有弘さん(JH1BAN)が599ラインを愛用されていたようないなかったようなあやふやな記憶があります。

憧れというか高嶺の花というか、手に入れたくても手が届かない遠い処にある・・・そんな無線機でした。今の時代にトリオの599ラインが実用になるかどうかは疑問ですが、眺めるだけでも一人悦に入っています。



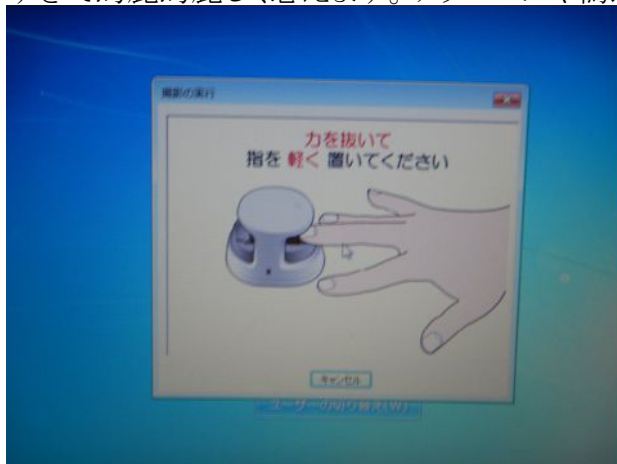
9月25日(金) 指静脈認証システム

今日は時折小雨が降るような天気だったので、無線小屋でプログラミングをして過ごしました。このプログラミングはちょっとしたアルバイトとして、とある会社の社長さんに依頼されて作成しています。

サラリーマンならずともタイムカードというもののお世話になった方も多いと思いますが、このシステムはタイムカードの代わりに指静脈で個人を識別して、出退勤の管理をするものです。RFIDと

か IC カード等のカードを利用したシステムだと、カードを忘れた場合にどうするのかとか、カードを他人に貸与してナリスマシされたりする可能性があります。指静脈などの生体認識だとそういうリスクを回避できます。

昨今はマイナンバーが話題になっているようですが、番号で個人を識別するなんて余りにも単純すぎて馬鹿馬鹿しく思えます。ナリスマシや偽造に対してどのように対処するのでしょうか？



9月26日(土) ビニールの除去作業

今日は涼しくて凌ぎ易い天気だったので、ブドウ園に行ってビニール被覆を除去する作業を始めました。雪が積もるほど降らなければビニールを張りっぱなしにできるのですが、当地では雪が積もるので重みで潰れてしまいます。県南が羨ましいのです。

除去したビニールは廃棄するので、半年間の命です。JA びほくの指針では8月上旬にはビニール被覆を除去することになっていますが、私は今頃除去しています。9月になっても雨の日が多かったので、結果的には良かったと思っています。この作業は木枯らしが吹く頃までにやればいいので、ぼちぼちやりたいと思います。



ひよんなことから、屋外に設置する傘付きのテーブルをゲットしました。どんなものなのか、確認のために組み立ててみました。傘の部分が高いので、雨が降ったらテーブルが濡れてしまいそうです。私の体格に合わせて、もう少し傘の高さを低くすると良くなると思います。秋のピザパーティーでもやろうかな？！

9月27日(日) 福渡(旭川)で鮎釣り

ブドウの収穫も終わったので、鮎釣りに出かけました。今日は奥吉備街道を通って行ったので約40分で到着しました。こりゃぁいいわ！！こんな近くで鮎釣りができるなんて感激です。日野川(根雨)まで1時間半、日野川(生山)まで1時間半、旭川(勝山)まで1時間、揖保川(龍野)まで1時間(ただし高速利用)なので、他の釣り場と比較すると一番近いのです。

旭川ダムの放流量がずっと50トンペースだったのですが、今朝から30トンになっていました。(毎秒30トンが平水らしいのです。)岡田商店に寄ってオトリを分けてもらってから川に着くと、前回(75トン)よりも水が低くなっていました。前は笹濁りでしたが、今日はくっきりクリアでした。

しかし、シーズンの終わりでもあり、釣り人は私一人で寂しい限りです。オマケになかなか掛からず、諦めて早飯にしようかと思った頃にやっと1尾目が掛かりました。午後からも右往左往しましたが、掛かったのは1尾のみで、合計2尾の釣果でした。水温は暖かくて、ウェットでも痺れたり寒さを感じることはありませんでしたが、オトリの確保も難しいようなので、そろそろ納竿にしようかと思えます。



9月28日(月) スーパームーン+皆既月食

昨日(9月27日)は旧暦の8月15日で天候も良かったので、中秋の名月を楽しまれた方も多いと思います。今年の中秋の名月は月が最接近していることもあって、一回り大きくかつ明るく見えました。最接近したときの月をスーパームーンというらしいのです。

実は月が地球に再接近するのは9月28日午前11時51分頃なので、月は地球の裏側にあるので見えません。それなら、地球の裏側のアメリカ大陸で見れば良いのでは？と思ってインターネットで調べてみると、なんと北米、南米、欧州、アフリカの広い地域で皆既月食が観測できらしくて、大騒ぎされています。

特に、米国東海岸では月の出頃(夕方)に欠け始めるので、目線の位置で観測できそうです。早速ネットサーフィンして、ライブ中継でスーパームーンが観測できるサイトを探しました。



生憎、北米東海岸の多くの地点では雲に覆われて観測できなかったようです。ニューハンプシャーやオンタリオ(カナダ)、ロンドン(イギリス)の映像を見ました。USTREAMやLIVESTREAMで映像をワッチしていたのですが、私と同じようにWebで観測する人が多かったためか、度々映像がプツンしていました。NASAのサイトを見ていましたが、あまり良い映像は見られませんでした。やはり、ライブというのは編集が利かないので難しいものですね。

9月30日(水) ワナに入った野ウサギ

今日ブドウ園に行くと、前から仕掛けていたワナに野ウサギが入っていました。ワナには餌としてブドウを入れていたのですが、ウサギもブドウを食べるようです。一月程前にも野ウサギがワナに掛かりましたが、同じウサギなのか別のウサギなのか良く分かりません。ウサギが餌のブドウを啜るからワナの扉が閉まるので、ウサギがブドウを食べることは確かです。

私は有害鳥獣捕獲の許可を得てワナを設置していますが、ワナで野ウサギを有害鳥獣として捕獲する許可は得ていないので(捕獲対象動物として未指定のため)、放しました。アナグマが掛かると思っていたのですが、これまでに掛かったことはありません。餌のブドウもなくなったので、ワナを撤収しました。



明日辺りから天気が悪くなりそうなので、新アンテナファームに行ってタワーの基礎に生コンを打ちました。水平を見るために、水盛り缶と透明ビニルパイプと三叉管2個で手作りした装置を使いました。一度に3本のレール(脚)の水平をみるできるので、とても便利です。どれ位生コンの量が必要か良く分からなかったのですが、とりあえず生コン車で1立米持ってきてもらったところ、写真に示すくらい量でした。地面のレベルにまで達しませんでした。後は土を埋め戻すだけにしておこうと思います。

