



2021年11月12日(金) 黒紫色に熟しているようですが、白い粉はまだ被っていません。『甘酸っぱく食べられる』との松江の花図鑑の記載を信じて 思い切って口にしました。少し酸っぱくは感じましたが 甘酸っぱいという味ではありません。ブルーベリーの様に果汁も感じません。少しザラついた(粉っぽい?)感触です。まだ数粒残っていますので 熟成させてから試みたいと思います。

また 後日 白い粉を被ったら再挑戦したいと思います。

ザラついた感触の食感 は かつて経験した果実の何かに似ているのかなと ずっと考えていたのですが・・・。そうだ「林檎」です。シャキッと甘酸っぱいジュシーなりんごに混じって 思いがけずパサパサな食感のりんごをかじった時です。期待はずれのがっかり感も含めて そっくりでした。

鴨の飛来を 今冬初めて確認しました 11月10日(水)am7:00ごろ7羽の飛来を確認

→ 工事中の弁天社石垣



紅葉の中  
13日には  
5羽+8羽  
計13羽を  
確認 →



11月14日(日) 16時ごろ シャシャンボを再度口にしてみました。熟成が進んだのでしょうか 少し甘酸っぱく ほんの少しだけ果汁も感じます。ブルーベリーの一種と言われると そうなのかなとぎりぎり納得できる食感ですが・・・

皮ごと食べた性か 渋味をかなり感じます。うがいをし 口を濯いだのですが 渋味はつばらく残りました。



本殿に乘せ換えられた鬼瓦と補修された基礎部分

Photo : 2021.11.15



鬼瓦の意匠(デザイン)が左右で異なっています。神社仏閣に多く使われる本鬼面は、阿吽の対で作られており、万事の始まりから終りを全て見通し、又、攻めと守りを意味するとも言われています。

11月16日(火) 16時半ごろ シャシャンボを再々度口にしてみました。さらに熟成が進んだのでしょうか? 甘酸っぱく ほんの少しだけ果汁も感じます。ブルーベリーの一種と言われて そうなのかなとぎりぎり納得できる食感 は 前回と余り変わりません。

皮ごと食べたのですが 渋味は感じますが、うがいをし 口を濯ぐほど 渋味は残りませんでした。

後日 白い粉を被ったら再挑戦したいと思います。



鴨の飛来数は 20羽を超えている様です



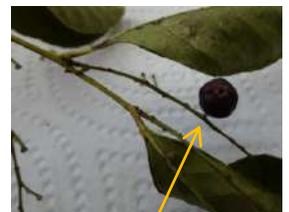
2021.11.16 20羽を超える鴨たちが集まっています



2021.11.16 本殿前部欄干が戻されています



11月19日(金) 8時40分ごろ シャシャンボを再々々度口にしてみました。  
残っている7粒の実を 一気に 口に入れました。  
熟成度は 変わらないようです? 甘酸っぱく ほんの少しだけ果汁も感じます。  
食感は 前回とほぼ変わりません。  
皮ごと食べた性か やはり渋みを感じます、うがいをし 口を濯いだのですが  
渋みはしばらく残りました。(実は飲み込めませんでした)  
後日 白い粉を被ったら再挑戦したいと思いますが・・・?



7粒を食して残りは小さい1粒だけです (未成熟のため 廃棄しました)

大豆畑の刈取りが 始まっています 11月19日(金)



刈取りマシンがスタンバイ中

飛来鴨は 30羽を超えた?

白い粉は 未だ被っていない⇒



シャシャンボ Photo 2021.11.23 am7:00

サギが5羽 (白4青1)



ツクバネ Photo 21.11.23



完成間近!?

Photo 2021.11.19 am7:00



紅葉も深まり