

# 農園便り 1

月(83)号

文責 筒口 典康

(2020/1/01)

あけましておめでとうございます。

種苗会社から送られてくる ことしは何を作ろうかな。 前の2年間、巨大なトマトを作りました。 とても野性的な品種で、作りやすかった。「ミート……」で、毛がたくさん生えていて、吸肥力大。病気も出ませんでした。この紙面でよく出てくるタキイ、サカタ、国華園ではなく、生活通販の目玉商品でした。 トマトはこの品種。 あと、中玉3本と小玉種2本。 植え過ぎないようにする。カタログで買うと輸送中に痛んでいりし<sup>た</sup>ますので、「オザキフラワーか」「芝勝」で買います。 ナス、キュウリ、シシトウ、…。



耕さない。半不耕起。有機無農薬。自然の循環を活用する野菜作り。 「楽」を極める＝ラクラクカカ。 で、美味しくて栄養ある野菜を作る。…… を目指して今年も報告させていただきます。

私の畑では、日本古来の野菜、宿根草。 かれらは殺虫殺菌剤の不要な野菜たちです。そんな半野生種で、菜園を 囲んでしまいます。 薄荷、キク科のタンジー、も植えてありますので、細かく刻んで野菜の畝に撒いています。 アリの通り道が変わる程度ですが有効です。 モンシロチョウが舞うようになった時にタンジーを撒きます。 飛来が少なくなる。？ とにかく良いと言われている草は使います。 臭いの強い物、辛みのある物、虫の付かない物など見つけては利用しています。

「灰」も「糠」「酢」「納豆」「牛乳」… も使います。 畑からはゴミ(廃棄物)は、出ない。地上部は切り取ってマルチ材として使います。 根の部分は、そのまま残します。 根穴が出来ると、養分の補充になります。



誰が言うのか、この宇宙の大循環。 水素、酸素、炭素、窒素、リン酸、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、…… 炭素を中立にして有機物を作る。生命体を作る。炭素や窒素の有機の鎖ができて、ウイルスのようなものが出る。細胞体が出る。細菌、菌、動物が出る。バクテリア(菌)細胞の中に葉緑体が出る ⇒ 植物の始まり。

地球は何度となく絶滅を繰り返してきた。その度に生き残りの生命体が、環境に適応できた命が分化し拡散する。シアノバクテリアが作る酸素が地球大気圏に排出することによって、酸素濃度が高まる。やがて、オゾン層が出来て、地上に到達する紫外線を弱めて、植物も動物も、菌、細菌も陸上に活動の場を得てきたそうである。

植物の作る栄養物を、細菌・菌、そして動物がいただく。植物の恩恵を受けて… 生存している。

野菜工場では、イチゴ、レタス、… が、量産されている。 人工培養液。遺伝子を組み換えて、殺虫殺菌剤に耐性のある品種を作る。糖度を上げる。… そんな都合の良い具合に事が進むのでしょうか。

野菜工場では、培溶液ばかりでなく、光も温度も空気の成分も…コントロールされている。宇宙船、人工衛星のカプセル内での栽培技術としては有効な手段であると思うが、大切なことを忘れていないか。

現生の菌が出そろった地質年代、新第三紀には森林・草地の生態系成立した。 シヤジクモのような植物が陸に上がる時に、細菌や菌の攻撃を受けたり、寄生・共生したり、で、今がある。やがて土壌が出来てきた。10万年前後、アフリカから現人類(ホモサピエンス)が拡散を始めた。狩猟採取時代をへて農耕を始める。が、今、人類による生態系の攪乱が始まっている。

NHKでも取り上げているが、世界各地の森林火災、氷山の消失。それに伴うメタンガス、低地域の浸水、超大型台風。これらは、もはや人災である。温暖化の問題である。温暖化防止が間に合うのか、心配である。生命体の突然変異の問題にしても人類の及ばぬことであろう。遺伝子操作による得体のしれない生命体が拡散したらどうなることであろう。決して元には戻らないと言われている環境と生命。人々の英知を信じたい。

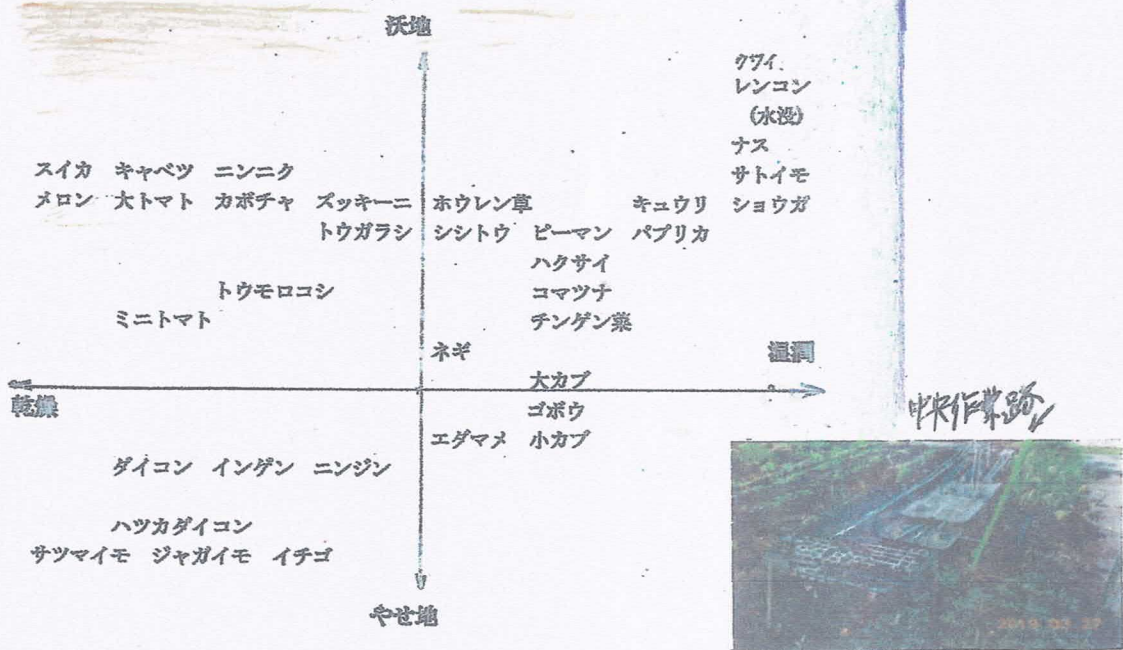
また、人類の人口、85億、90億へ…の爆発的な増大。 人道的に何とかしないとけません。世界環境サミットに飛行機に乗って駆けつける。そんな感覚では根本的な対策は生まれてこないでしょう。若い人たちに負の遺産を渡したくない。出来ることから始めなくてはなるまい。

カビキノコが語る地球の歴史、生命の起源を探る、土と内臓、つち・牛・微生物。神田神保町の農文協のブックセンターで買いまして、分かるところ、興味のあるところから読んでおります。初めは拾い読み、次いで内容のまとまりで読む。段々面白くなってきました。全く分からない内容がまだまだたくさんありますが、眠り薬の代わりになります。「ドサッ！」手から本が落ちる。



# 1年目から収穫できる有機無農薬栽培

野菜たちと土中の「肥沃度」「湿度」

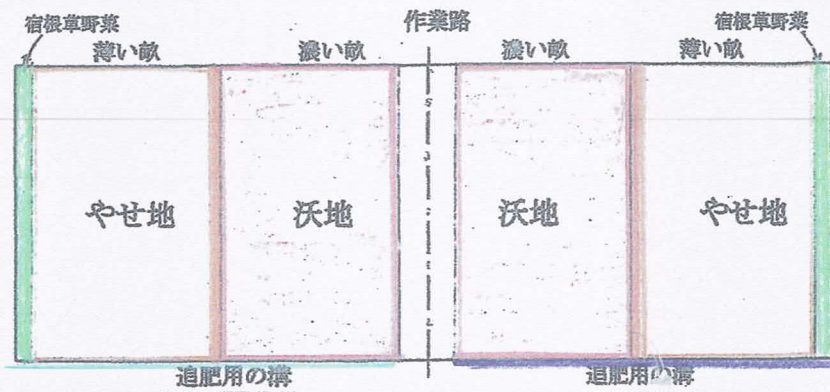


## 耕地の準備

- 1、地表全体を三角鍬で均す。ラクラ作業
- 2、耕作地の地表に 腐葉土(自作)、みのり堆肥(農協)、ダルマ堆肥(タキイ)、「糠」(精米所)、カニ殻(農協)などを撒く=置く。
- 3、三角鍬で軽く混ぜる。地表4~5cm。地中深くに入れない。ラクラ作業
- 4、中央に作業路幅を取る。平シャベルですくって、交互に置く。
- 5、作業路の両脇は養分の多い畝になる。その畝に「糠」を撒く。混ぜる。熟睡を待つ。深く耕さない。



タキイから  
タキイから



養分の多い畝・少ない畝の使い分けも考えて、初めて有機栽培をなさる方の参考になれば幸いです。江戸・明治の野菜作りに帰ろうという提案を続けてまいります。舌切り雀、花咲爺、の話に出てくる農法の続きとも言えましょう。野菜作りに捨てるものはありませんを、実践してまいります。

肥料に関する事は、出来るだけ無料の物、安価の物を探します。入手方法、肥料化する方法も試行したものを報告していきたく思います。大学の同期の友達に言わせると、「もっとも贅沢な試みだ」と。まずは、「土づくり」からであります。まあ、小さな小さな区民農園で成り立つ、試行錯誤と言う分けです。



芋ほり 狭小の菜園に、サツマイモ、里芋、ヤマノイモ(むかご)、アピオス、レンコン、クワイを植えております。妻と2人で食べるに十分。いただきます。化成肥料を使いませんので、収量にばらつきが出たりしますが、それでよい。季節を感じる程度で、丁度良い。

サツマ、里芋などは、料理店に置いてある熾火用の大きめのコンロを使って焼いたりしています。アルミで包んで低温で焼きますと、サツマはいたって甘く仕上がります。大コンロは、分厚い珪藻土で作られているので安全です。

掘る道具は四万十シャベルなるものでやります。四万十シャベルは、長芋掘に向いております。三又鍬、中型のシャベルも使います。芋作りは、高畝が作れると調子が良いのですが、畝幅をとりますので、作業路面を下げて、作っています。

掘り取った芋は、食べる分だけを洗います。残りは、土が少々ついていてもそのまま来年の種芋用に回します。芋に傷がつくと痛みますのでそうしています。

「筒口さん、農家やっていますね」石神井西小学校の2年先輩の京子さんに言われましてドッキリ。上石神井南町の区民農園の片付けを終えての帰り道、小振りの山芋を届けました。お母様は、私の書道の先生。お世話になりました。同農園28区の狭小な菜園では、変わったものを色々作っております。時々試食してもらっております。

そうなんです。ヤマノイモ、むかご、ツルナ、アシタバ、ミツバ、セリ、アピオス、オカワカメ、ハヤトウリ、セイロンウリ(蛇瓜)、里芋、食用キク、…。区画の外周部や少しの余地を見つけて、これらの野菜を栽培します。夏野菜、秋冬野菜の定番なものは勿論作っています。

キンカン、甘夏、柚子、橙、スプリングアーリー(ネブル系)、とミラクルフルーツ、ジャボチカバ

初めてミラクルを体験したのは、三浦半島南端の果樹園のカフェテラスでした。55歳でしたか。卒業式も終わった春休。記念旅行でした。

余りにもお高いし、気味悪いので私は注文しませんでした。お皿の上に夏蜜柑、半熟程度のキウイー、レモン、赤紫のグレープフルーツ、緑色の皮の柑橘などが盛りだくさん。同僚たちがあまりにも勧めるので食べてみました。

食事前に食べないようにとありましたから、昼食は、カフェに行く前に済ましていました。ミラクルフルーツのミラクリンという成分が舌の味覚芽の細胞に影響して酸味が甘くなってしまう。食事後に食べなさいという意味が解りました。

で、まずは、夏蜜柑を頂く。スッパイ！次いでミラクルをしゃぶる。赤い実の皮、少々甘いぬめり。舌の上、両脇、舌に絡める。そして、再び、夏蜜柑、半熟のキウイーフルーツ、レモンをいただく。蜂蜜をかけたように甘いのであります。

食用キク





幼い時から果物を一年中絶やさずに自給自足したいという願いがありました。 ミラクルフルーツのおかげで、やっとその夢が達成できたのであります。 ヤマモモ、ビクリグミ、枇杷、ブラックベリー、スイカ・マクワウリ(野菜)、ブドウ、栗(果実)、柑橘性果物+ミラクル。 … であります。

ミラクルフルーツを10年ほど作っています。 ミラクルフルーツは熱帯性の果物でありますから、越冬おんどは18℃ぐらいは必要です。 20℃あれば、一年中実ります。 年に4~6回実りますから面白い。 ミラクル一粒の値段が高い。 100~200円。 小指ぐらいの幹になりますと50~60ぐらい実りますから温熱をかけても採算が取れるというところでしょう。 冬に葉を落とさない程度の保温。18℃は必要です。 20度あれば冬にも実がなります。 葉を落とさない18℃は必要です。 葉を落とすと翌年の回復が遅れてしまいます。

手軽ににできる熱帯小果樹の保温方法 カツオかマグロのトロ箱を用意します。 コジマなどの小動物の販売店で扱っている保温器を入れます。 その中に受け皿を置いて熱帯小果樹のミラクルを置きます。 最高最低温度計を用意します。

動物用保温器はプラスチックで固定されているので、丈夫。また、動物の尿などの遮断性に優れているので耐水性があります。 トロ箱の全面は梱包用のプチプチビニールを2重に貼ります。 袋状にした下側に細長い重石を付けますと扱いが便利です。 市販のガラスケースの保温装置がなくても栽培可能です。 やってみる値打ちはあります。 1cmに満たない小果が、100円なので元は十分とれます。 作りませんか!!!

さて、ミラクルの入手方法は、鎌倉方面に出かけた折に三浦半島南端のフルーツパーラーへ。 大きなフラワーセンター。 オザキ、サカタ、タキイ、国華園などで。 私の場合は「芝勝」。 芝勝の社長さんは元衆議院議員だったということですが、業界に顔が利く? 店を仕切っている娘さんがは、愛想が良く美人。 妹さんは、生真面目な絵描き(?)さん。 花好き! 手入れが良い素敵なお店です。 客の要望をよく聞いてくれる。 で、そこで買っています。 頼みます。

熱帯性小果物 ジャボチカバ 最低温18℃で、越冬。 冬でも実が着く優れたもの。 親指ぐいの幹になると、真っ白い線香花火? 耳かき棒の細い房状の可愛い花が幹を覆うようにさきます。 幹の上に大粒ブドウ。 紫色の「藤稔」完熟から過熟ぐらいでいただくと甘い! 香りが良い。 20℃の温度を保てれば冬季にも食べられます。 いかにも熱帯の果物のような幹に実がこびり付きます。 冬季に葉を落とさないことが肝心です。

ミラクルもジャボチカバも弱酸性の用土を好みます。 硬質の中~小粒、焼き赤玉小粒、ミミズ糞土、骨粉粒、パーク堆肥、ダルマ堆肥などを混ぜて、使います。 追肥はGA東京の方が、エードボールCa(住友化学園芸)が良いというので、それを使っています。

5.

ジャボチカバ





給水は、やる時にはたっぷり。 鉢に外壁＝周囲に沿って、注ぎます。受け皿に染み出てくるほど与えます。

過熟状態で食べますので、日持ちが良くないので店頭には並びません。ヤマモモの実よりはよろしいようです。やや厚い果皮であるからだと思います。伊豆の方でジャボチカバの摘み取り果樹園があるそうです。ブルーベリーのようには売られていると聞きました。(津田沼に住む友達の話) 千葉では、縁側に出しても越冬するそうですが、暖かいのでしょうか。葉は、落ちるそうです。

### キウイ フルーツ

30年ほど前にキウイ・フルーツを植えていました。大実の種類と当時まだ珍しかった赤実種と黄色種。雄花専用種。成長大勢で樋を締め上げたりで、このまま作続いているとどうなるか心配していました。母が95歳で亡くなり、古屋を解体更地化した折にキウイは終了。今思うと、樹上完熟した実のおいしさが懐かしい。枝を透かす程度で良くなりました。一年間で伸びる枝、葉が凄い量で恐ろしいほどでした。近頃、また食べたくなりまして、姪の洋子さんの前庭にネットを張って作れないか考え中です。でも、掃除と手入れが大変なので、実現しないでしょう。心配事を増やしたくないので止めておきましょう。年間通しで食べられる果物としては、仲間に入りたいものです。作る条件のある場合は、栽培すると良いでしょう。甘いし、ビタミンC、色がよくサラダの盛り付けに合う。未熟果は酸っぱいのでミラクル・ミラクルといきましょう。食べるのは最後の最後でした。ネ。N肥は少なく、P・K肥を施肥します。太陽光大好きで、棚下に育つ植物を害す。

庭には、ツゲ、モッコク、ヤツデ、などの定番の樹を植えないで、柑橘類、柿、梅、などの果物を植えた方がいいです。 年々楽しみの増す庭を作りましょう。

柚子があると、料理のツマに、ジャム、シロップ、柚子湯。楽しめます。柑橘類は樹類も多く長期に渡っていただけます。柿、梅、アンズ、ベリー、などの落葉果樹は冬の日差しを確保できますし、夏は、日陰を作ります。

ビワも植えていますが、樹上完熟の美味しさを知ってください。10月ごろから咲き出す。花の香は、清々しい。大木になるので次々選定し、枝を下がり目にしますと良く実る。

果樹作りに慣れてきたら、ブドウ(藤稔)、キウイ。蔓物は扱いが難しいので注意が必要です。棚下の植物は、壊滅！空間を保証してやらないと、色々失敗が始まります。蔓物は大勢な成長で、庭を駄目にする。太陽光大好きな植物です。脇芽を抜いたり、蔓を誘引したり、大層手がかかります。葡萄の場合、先手先手の消毒も必要です。でも、実った時の喜びは大きい。鉢で作ることもできますからベランダで試みてください。楽しみは自分自分で生み出しましょう。

ハフサイ、ブロッコリー

オカフカメ、



T

ツルウメモドキ、

6、