

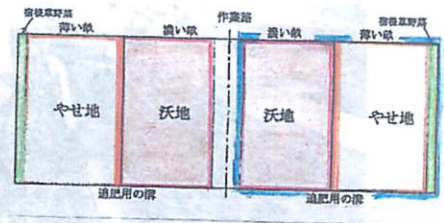
農園便り 4

月号 (86号)

文責 筒口典康

(2020/4/01)

3/25



中央に作業通路 トレ2列は葉物野菜の混播き 南側のコンテナには姫蓮根、クワイ、セリなどを

畝の作り方を少し変えてみました。中央に作業通路、通路の両脇に肥料分の多い畝。その外側に養分の少ない畝を作ります。幅の広い畝になりなす。濃い畝と薄い畝の間に深い有機質肥料を置く深い溝。構造は全く同じですが通路は始めから設定して、栽培地全体に有機材料を置きません。通路の有機分をすくって両側に置くことを止めます。すくい上げる労力を省くわけです。

1月号3ページの図と同じですが、栽培地のそれぞれの区分を畝縦長4等分に切ったもので区画します。畝を置くだけ。中央の通路の両側にほぼ四角の区分ができるように置きまして固定します。畝も有機物も置くだけ。カカカカ=置く置く、楽々を考える分けです。

畝は無料、運搬費 ¥1100。農協で有機肥料、送料 ¥1100 で菜園の区画内に(3月号)。車も止めましたので、重い資材は全て運んでもらいます。オザキフラワーでは、一万円以上の購入で無料で届けてくれるようです。とにかく菜園に置いてもらいますので後は楽です。

培地の分けに使う畝は、2年目には、マルチ状に使いますと完全に無機化します。糠を振ります。補助通路としても使います。乾燥防止にもなりますし、防草もしてくれます。ただ、織り込まれたビニールの片付けが必要です。2枚の畝でバケツ1杯程度のごみは出ます。次の耕作者の迷惑にならないようにします。

通路北側の区画は、水分要求のやや多い作物を、南側は乾燥を好む作物を植えるようにしていきます。また、酸度(PH)の調節は牡蠣殻石灰・草木灰で調節していきます。小庭で作る軟炭(モキ製作所専用釜戸)・比較的安価なもみ殻燻炭で、排水を考えていきたいと思っています。

原っぱの草たちを観察すると、多種多様の草たちが生えています。「科」で見ても色々です。そこで原っぱを真似て、春まき野菜の種を5～6種ほど混ぜまして、振り撒きます。実は、溜まってしまいました種の処分ということもありました。

生育の状態を見まして、根菜類は残しまして、周辺のを若芽(ベビーリーフ)としていただきます。収穫は根きわで切ります。残った根は隣の野菜の養分！という分け。根がありませんから、土がつきません。洗う必要がない。楽々。それで、調子が良いのです。野菜の草原です。

3/27



南側の区画のトレー下に一齐に発芽する



北側の区画白マルチにナス列、鉢はオカワカメ
一番北側にアシタバ列を作る。畳の外はキク

本葉4～5枚ほど出たところで移植となります。目地糸を2列、菜切り包丁で地面に切れ目を入れて、幅の狭い移植ヘラで、すくい取りまして用意しておいた畝に移します。移植したものは少々根痛みしますので、収穫が遅れます。そこが良い。全体としていただく期間が長くなります

移植と言っても置くだけですから楽々なのであります。移動して出来た溝に追肥(グリーンランド株式会社 エンザ tel 03-3382-3481)を施します。これも、オカワカメなのであります。

小さめのコンテナに植えて家に持ち帰ると、収穫できます。コンテナごとプレゼントしますと喜ばれます。いろんなものが混植されているので楽しい。野菜作りをやってみようかなー…という方も出てくることでしょう。

カエルの産卵が終わりました。2週間もすればオタマがうじゃうじゃ！オタマジャクシは、近くの善福寺井池に放流。元はと言えば、この公園と井草川で採取したものが増えたものだし…、そこに戻します。そのままにしておくと、小池全体が腐敗し、大変なことになります。メダカも小エビもタニシも水草も絶滅！ヘドロ化！ヘドロは肥料になりますが悪臭を放つ！もしかして、光合成菌も居るか？小庭の蜜柑の傍に撒いていますが、ミカンの味がうまいのは紅色硫黄細菌のなせる業か？…この辺のことは、照明できない。とにかく甘い、美味しい。3/24 オタマジャクシが発生していました。今日はかなり冷え込んでいるのに、鉢の水遣りに使うひしゃくの中に居るのです

からオドロキであります。

コンテナに栓をして水を貯めて、食用姫蓮根、クワイ、セリ・クレソン、タヌキモ、ジュンサイ、稲、… で、遊びましょう。

稲はお正月の飾りから種もみを。 レンコンとクワイは芽が出来始めましたので、そろそろ。 セリは手元にあります。 クレソンはデパ地下の売り場で探す。 タヌキモ・ジュンサイは、オザキフラワーセンターで見つかるでしょう。水槽の中に「蚊」の発生防止のメダカを放ちます。 八つ頭(里芋)も。

これらの水槽は脇に植える大玉トマト周辺の蒸気の補充になると思うのです。トマト、ステーキハウス(品種名)の茎葉の毛は何であんなに多量についているのかの疑問が解けるのではないのでしょうか。 アンデス高地に吹き上がる風の流れ。 吹き上がる多量の蒸気をこのトゲ様の毛で受け取るという。 根部は乾燥気味が良いと…。 茎葉の毛で水を吸収するのか…？。

トマトの大玉品種は天蓋を架けると。 裂果防止、病害を避ける… で、効果があると言われている。 やってみます。 色々と野菜作りを楽しみましょう。

ナス・トマトの病気除けに竹葉・竹枝・割った若竹の茎で、マルチをやってみます。 なるたけビニール製品を使いたくありません。 竹には殺菌力があると言われているのでやってみます。 マクマク・オクオクの姿勢で出来るのですから……。 近くの農家で竹葉をいただきましょう。

外来の野菜たちを日本の環境で育てるので、苦勞致します。 でもそれらの野菜が食生活を豊にしてくれていますし、健康維持には欠かせない。 私達は、野菜たちのそれぞれの味を楽しんでおります。 健康で安心して美味しい野菜を作るには、化学肥料と農薬だけでは得られないと思います。 香り、味、うま味、ビタミン、酵素、良質なタンパク、…… は、有機質を無機化していく微生物の力に負うところが大きい。 慣行農法(堆肥+化成)によるお野菜作りでは、美味しいとは言えない。 時々いただくのですが美味しくないのであります。

ミミズのことで腐蝕物や土中生物を食べて、消化すみの物を糞として出す。糞の団粒が出来る。土中に穴をあける。糞の中には放線菌。この放線菌は悪玉の細菌を鎮圧すると言われている。ミミズがない畑。そのような菜園で良いのでしょうか。白蟻にしても同様の片付け屋である。ミミズの働きを使いましょう。

ミミズを発生させましょう。その方法は？。キャベツでも白菜でも収穫時に外葉を外しますが、落ち葉のあるような所に積み重ねておきますと、ミミズの玉子があるようで、子ミミズが発生します。夏ならば3~4週もすれば親になりまして、のたうちまします。除草した青草でも良いでしょう。ミミズを醗酵層と一緒に畝の有機質の溝に入れます。ミミズの糞の中に、放線菌がいる。放線菌の増えた土の匂いは、林や草原の「土」の匂いでありまします。その仲間を必死に追いかけて抗生物質作りに励む生化学者にお目にかかることになりまします。優良な「菌」が見つければ、ノーベル賞受賞も有りか！…。と。

春の三寒四温、昨日はとても寒かった。今日の3/25は、暖かい一日でした。水槽を畑に置きました。メダカとオタマジャクシを入れましょう。カエルが生きられる畑の環境を作る。おおせいなカエルの食欲に期待して、悪い虫どもも食べてくれ！。

そう言えば私の畑にはカナヘビやトカゲやらが住みついておりますヨ。最近、シジュウカラも良く来ます。「ツピー・ツピー」とメスを呼ぶ。シジュウカラは会話をするそうです。「みんな集まれ！」「こっち来いよ」とか…。野菜作りに、地球の大循環の仕掛けを取り入れていきたいものであります。鳥たちは糞を落とす。

3/1



白い袋の中はみのり堆肥、カニ殻粉 炭(柔炭) だるま堆肥 「糠」などを置き(敷き) 混ぜるナスの畝列を作る。

「オカラ」が手に入らなくなりました。豆腐屋さんの廃業。近くでは見つからなくなりました、石神井公園駅にお店二軒ありましたが、一軒閉じてしまいました。公園寄りに、とても美味しいプリン状の製品を作っている店がありますが、「オカラ」を粉末状に乾燥しまして、結構なお値段。生の「オカラ」は、無い。松の木(杉並)のお店の場合約束の方が決まっているようです。

薄上秀男氏の醗酵有機肥料を作る手順が進められないのです。無料の「糠」は手に入ります。保谷にある大泉第4小学校前の精米所で…、玄米持参で行けば、精米した方に無料。新鮮な「糠」が手に入ります。

麹菌⇒納豆菌⇒乳酸菌⇒酵母菌は、スーパーで。コウジ菌は、小さめのトレイに入れて売っています。納豆菌は、普段買っている容器入りの物。乳酸菌は、空中に浮遊している物を捕まえたり、粉末状の製品。酵母菌は、パン酵母(イースト菌)、或いは、生ビールの瓶底の淀み、低農薬作りのリンゴやブドウの皮にいます。⇒は、醗酵順を示す。

詳しくは「薄上氏の「醗酵肥料の作り方・使い方」(農文協)をご覧ください。「オカラ」が無いので、この4・5年は作れていない状態が続いております。上石神井、善福寺、西荻、吉祥寺…の豆腐の店の廃業が続く。作れなくなりました。

T.