

(2020/6/01)

春の葉もの野菜を混播・混植した。その結果を報告をします。

小松菜、レタス、春菊、大根、スイスチャート、ホウレン草、サヤエンドウをシャーレ(小)に入れまして混ぜて、「混播」写真のように勢い良く発芽。播き量が多すぎました。60cm幅の畝が葉物野菜の野原状態になりました。

「みのり堆肥」⇒ パーク堆肥、「ダルマ堆肥」(タキイ)、「柔炭」(自家製)、「糠」(精米所)、「灰」(自家製)、腐葉土(自家製)等を畝の上に撒きまして、三角鍬で軽く混ぜて、糠を振り、2～3週間おきます。土ごと醗酵が起こります。堆肥たちに使われた「菌」が「糠」の養分を使って土毎醗酵をいたします。土を作ります。

「育土」= 土中の菌+市販堆肥の菌+「糠」で、再発酵させるのです。有機物は、土中深くには入れない。更に「ミミズ」を集めてこの畝に入れます。ミミズの糞の中には「放線菌」が沢山居るそうで、ミミズが作る「団粒の土」と、糞の中「放線菌」が狙いです。

種を蒔くときに風の向きを考えながら、種子が厚く、重ならないように気を付けて蒔く＝撒きます。三角鍬の平らな面で軽く押します。新聞紙を載せて、じょうろで水をタププリ撒きます。3日ぐらいしますと種が動いてきます。豆やダイコンの様な大きめの種は指で押し込みます。その後また、水をたぷぷりかけます。5～6日経ちますと双葉が開きます。トレーの上に新聞紙を置きなおし、新聞紙が飛ばないように抑えを置く。さらに水をかけ、発芽を促します。やがて、葉もの野菜の「原」になります。

3/23 撮影 種を蒔いて、新聞紙。水を十分かけて、トレーで押さえる。発芽が始まったので、新聞紙を除く。



本葉が5～6枚出てきますと、密植状態になります。畑に菜切り包丁を持参して、ストープ用のシャベルで、すくい採ります。シャベルの幅で根ごと掘り取ります。土(根)ごとすくい取って、準備しておいた畝に置きます。植えます。軽く溝を作って置くだけです。

用土を入れたコンテナにも置きます＝植えます。ストープ用のシャベルより幅が小さいほうが更に良いようですが、無いので我慢。すべて、立ち位置からの作業なので、ラクラク。移植の時に、カタバミやスギナが生えているような畑であれば、牡蠣殻石灰を少々与えます。「灰」でも酸度の調節ができますので、施します。



コマツナ、ホウレン草が元気。最後まで頑張るのは大根。レタスは点在しながら大繁殖。キク科の春菊・レタスは、虫が寄って来ない。混植すると病虫害が出にくいように思われます。

サヤエンドウは、莢としていただくのではなく、根に着いている根粒の状態を見るためです。土に根粒菌が多くいると。沢山の粒が出来る。夏野菜のインゲン、枝豆を作る良い状態であるかどうか解ります。抜いててみると畑の状態が解ります。

4/06 菜切り包丁で掘り取り幅を決めて、ヘラで、根ごとすくい取って、用意しておいた畝に置く。 オクだけ。



ダイコンは最終的に列状になるように残します。直根を痛めないように残します。今(5/26)は、根が太くなり始めました。農園の多くの皆さんは、慣行農法(堆肥+8・8・8)で作られているので、早く育っております。有機自然農法ですと初期の生育が遅いのでまだ親指ぐらいの太さであります、焦らない。

「101」や「万田酵素」を使われている方もおりますが、家庭菜園では巨大な作物は作らない。その必要がない。冷蔵庫の野菜の引き出しに入る程度で良いのですから・・・。

抜いた時がチャンスでありまして、根穴に畑土+ぼかし堆肥を入れます。20cmぐらいの深さに有機肥料の塊が出来ます。有効菌の塊ができると信じて、毎度利用しています。根菜類の根穴の活用であります。「柔らか炭」がある時は、それも入れます。・・・「糠」も。

5/09 空色の水槽を中央の作業路に置く

5/12 葉物野菜の「原」 姫蓮根・クワイ・セリも植える





小松菜 密植されているせいでしょうか、茎・葉柄が長く軟らかい生育ぶりで、食感＝口触りが良い。茹でて食べると独特の香りと味が、良い。葉緑体やミトコンドリア(細胞内器官)で作られるグルタミン酸のせいでありませうか・・・？。味噌汁の具に使うと誠に美味しい。煮干しの旨味＋味噌のアミノ酸＋グルタミンの組み合わせのなせる業か！少々キノコが入るとなお美味しい。ささやかな贅沢であります。

ホウレンソウ 収穫を始めましてどんどんいただいておりますが、春の長日で花芽が抽苔してきます。かまわず食べております。茎がサクサクしてきまして、口当たりが良い。葉物野菜の収穫は根際で切り取りますから、土がつかない。軽くすすげば、ハイ調理。花芽は栄養の塊ですから、それもいただく。土に残された根の部分は菌によってどんどん分解。無機化して肥料になると言う分けです。菜園からはゴミは出ない！なのであります。

シュンギク 秋蒔きシュンギクであったようで、長日に伴って花芽が着いてしまいました。無理をおしていただくと、お味も最悪。夏蒔き種、秋蒔き種、春蒔き種。使い分けねばなりません。失敗。

スイスチャートなど 残り種子を混ぜて蒔きましたので、チャートも育っております。チャートは、発芽と初期成長で後れを取って、調子が悪い。もっと混播向きであると思ったのに、全くダメでした。赤・黄色・ピンク・白・緑と茎が色づいて、とてもきれいな野菜です。以前「普段草」と言われて重宝したもので、2年目に花が咲きます。淡い緑色が食欲をそそぐ。食味は好き嫌いがある。長期の収穫が出来て重宝しました。

上石神井元農園の前を通ると、耕作していた区番28の跡地にツルナの群落が出来ております。進入禁止を破って芽を摘んで「イタダキマス！」・・・。 ついでに根を掘りまして、関町3丁目の農園に移植しましょう。さすが海浜植物の野生種。野性味、十分。昔のツルナより改良されたか、アクが少ない。「エグ」が少ないのであります。上石神井農園にはアスパラカスの大苗も芽吹いておりまして、美味しくいただきました。 ナイショ。

ナス畝の緑肥 混植の畝の野菜を片付けまして、その茎葉はナス畝の上に「緑肥」として置きます。オクだけです。土中に混ぜません。ナスの畝のマルチといたしは、完熟堆肥。その上に半熟堆肥。そして、野菜層の茎葉・若い竹の茎葉などを置きます。野原に草たちが重なるように！積もるように置きます。マルチと「緑肥」として置きます。

6月に入ると真竹の竹の子。 竹の枝が広がるのを見て、根元で切ります。1mぐらいに切りまして、カケヤで押しつぶします。その材料を緑肥として置いた野菜の枝葉の上に置きます。竹の茎・枝・若葉を置きます。オクオクです。カカ・ラカ なのです。このころの竹の茎葉には糖分が多く、土中の「菌」のエサになります。「善玉菌」の増殖を期待して置きます。「糠」を振ると若竹は、3か月程で無機化してしまいます。

マルチに、ポリエチレン(石油製品)はなるべく使わないようにしています。 ポリエチレンの幕を敷く作業が、体力不足で満足にできないこともあります・・・。

支柱にしても竹が良い。大阪の「国華園」で手に入ります。竹パウダー、竹葉、竹の子の皮には殺菌力がある。で、マルチ材として使っております。結果は良いようです。



「竹炭」の土壌改良材としての利用も奨励されていますし、殺虫殺菌剤として「竹酢」の利用も進んでおります。「竹力」を活用しましょう。普段から農家の方とのお付き合いをしまして「竹」を頂けるようにしています。ムリな話かもしれないが…。ダメモトと言うこともあります。この頃は、竹林のある農家も少ない。早い者勝ち、先ずは農家のお友達を作ろう。潰した若竹の茎をナスのマルチとして置きます。カクカク作業です。緑肥としても有効であると思いついて使っています。

今日(5/25)5時30分、小庭の若竹を30cmの長さに揃えて切つて、掛谷で割る。

6時、3丁目農園に着く。同、15分、H氏が現れる。私が居ることに驚いても、挨拶も出ない。最も「早朝会話はご遠慮ください」を守っているのか？、!!!…。

どんな状況でも私は「おはようございます」「今日は」を欠かしたことはありませんのに。15分・20分……ジーンと見られている……。気持ち悪いものです。

昨夕もメダカ入りのコンテナが、かき回されていました。押し込んで、植え直したクワイも水面に浮いている。水が澄んでいることからみると、昨夜の仕業でありましょう。今年は「クワイ」は、食べられないのでありましょうか。誠に残念であります。懲りずに捕植をします。お正月の食材なのです……。この2～3年、妻の味付けが絶妙で、舌鼓。負けてたまるか!!!! 今後、更にひどいことが起こらないことを祈る。

5/25 コンテナに植えてあったクワイ・稲・セリ・姫蓮根抜き去られる。メダカは逃げ回り、7～8匹は残る。昨夜か、今朝の悪質なイタズラである。ブロッコリー、サツマイモの苗も持ち去られている。何も無い。



クワイの茎が浮かんでいる。水は透明に澄む。くやしい。

ビックリグミ、ブラックのベリー(クワ科)、枇杷、などの果実が色づきはじめました。ビワは長崎早生がお勧めです。ベリーは甘味は少ないが、種子なしの品種であった。GA東京の理事会でいただいたものです。温室のジャボチカバと小皿に盛るとあざやか。

今年二度目のジャボチカバ 完熟すると甘く薫

ナスの畝に潰した竹の茎で、マルチ 有機物マルチ

