

# 農園便り 10

月号 (92号)

文責 筒口 典康

(2020/10/01)

G A・東京事務局矢部さんのご努力下、グリーンアドバイザー東京のホームページにこの便りが載るようになりました。インターネット画面に(<https://gatokyo.net>。あるいは、グリーンアドバイザー東京)を入れて検索。会員の活動紹介を探すと、今年の2月～9月の「農園便り」が、スキャナーで採りこまれたものが、読むことが出来るようになりました。嬉しい限りです。ご覧いただければ幸いです。

小学生の4年生の時にクラス委員をやらされていました(昭和23年)。で、職員室に行くことも多くありました。印刷名人の先生がおりまして、超高速で刷り上げるので、オドロキでした。3色ずりのカラーの重ね印刷。吉祥寺で、謄写版印刷の講師もなさっておられたようです・・・?。それがワープロソフトと印刷機で我が家の小部屋で刷れるのですから、嬉しくてしょうがない。しかも、フルカラー刷りですよ!!・・・。EPSONの印刷液が水溶性なので雨などで濡れてしまいますと、読めなくなってしまう。

USBメモリーの扱い方が解れば、それを矢部さんに送れば、もっと綺麗な画面が出るのですが、扱いが解りませんので、・・・。Gメールの講習も受けたのですが、5～6年やらないうちに扱うのが面倒になって、分からなくなりました。困ったものです。



9月15日、ハクサイの畝。トマトの地上部をかたずけて根はそのまま。「芝勝」で5本300円のサービス品の苗を植えました。畝は何もしない。プラ鉢からそっと抜きまして植えました。その後、子ミミズ入りの土とグリーンランド(醗酵豚糞)を畝の右側に置きました。ついで、キャベツをコンテナの脇に植えていくつもりです。ウクウク・ラララであります。楽々・置々。

雑草で大変! 対策は、籾と籾殻燻炭を混ぜたものを地表に撒きます。醗酵鶏糞も撒きます。さすれば、冬春草の発芽が弱まる。籾は田舎に行った時に、パールセンター(脱穀所)で無料。籾殻燻炭は保谷「コメリ」で、安価。

とにかく畝は深く掘らない。次々と有機堆肥と醗酵有機肥料を置いていく。ミミズを放つ!。根耕・菌耕・ミミズ耕なのであります。ダイコン、ブロッコリー、サヤエンドウもこれからです。「芝勝」で買います。

9/15、涼しくなりました。クーラーを消して網戸にする。24°Cで、肌寒い。

夜温は 22℃、 秋冬野菜の蒔き時です。 お彼岸前には済ませたい。 折よく雨。 チャンスは逃してはなりません。

サヤエンドウは大島では、9月下旬。 暖冬の進んでいる東京でも早播きしても、霜・霜柱が少なくなりましたので大丈夫。 暖かくなったものです。



8/27 クワイ イネ 食用姫蓮根 セリ 空心菜 コウホネ ホテイ メダカで、楽しむ

メダカ 作業路に置いた畑の水槽、小庭の池が、白く濁って、腐敗臭。 近くの「オリンピック」で腐敗防止用の液を買ってきて入れる。 3日ほど経ちますと、所々透明になってきました。 1週間で全くきれいになった。

「納豆菌入りPSB」、水槽内の有害な有機物を分解する生きた濾過バクテリア。 光合成細菌=PSBで、納豆菌=枯草菌などの善玉菌と仲が良い。 この細菌が作るアミノ酸・・・窒素固定物(菌体)・・・は魚たちの餌にもなる。 有難い細菌である。 月刊「現代農業」でも度々取り上げられている注目の細菌である。 有機農業の味方でもある。

「光合成細菌で環境保全」小林達治(農文協出版) 「農家が教える光合成細菌」(農文協出版)で、菌の培養方法、使い方、効用をご覧ください。 実践家の本田陽生氏(長崎県)から「大地の力環境研究所」\_KK\_(090 8289 4215)で、取り寄せて、時々使っております。

小庭池のメダカのことに戻りますが、早春のガマガエルの産卵。 オタマジャクシの大発生、柑橘類・栗の花殻で、ヘドロ化。 メダカの生息不能になります。 水道水をいつもより多めにしたり、ふろの残り水も注いだり、PSBを入れたり、四苦八苦です。

親メダカが死んでしまい、溜まったバクテリアをかき出します。 柿や柑橘の根元に置きます。 小池を洗う。 マツバモや卵の付いた棕櫚の皮を戻します。 すると、すると、小池の中にメダカの稚魚が大発生。 20、30 どころではありません。 もう一つ二つ〇を付けるほど、稚魚が湧く。 オドロキであります。

畑の畝の間の水槽でも同じことが起きている。 水槽の中は親メダカも健在であった。 光合成細菌の環境保全力は、凄いです。

メダカの品種改良が進んでおりますが、黒メダカは美しい。女房に叱られるだろうが、循環型のガラス水槽で飼ってみようと目論んでおります。

上石井の日野さんのお宅にはいろいろ工夫なさって生み出されたメダカが居る。以前は、金魚の品種改良に取り組まれていたが、そのノウハウを使ってメダカに苦心している。極く親しい友達以外見せていただけない。以前店先に置いておいた稚魚が盗難にあったという。元、「日野精肉店」を営んでおりました。近所の評判の良いお店でした。使いに行かされました。

日野さんは、産卵に使うホテイソウも、外来の巻貝駆除。ヒルはいないか、ほかのメダカの卵が着いていないかなどを色々と確かめる。

神田川水系のメダカその研究家の故須田先生(杉並)と同じである。とにかく厳しい。実は、わたくしなどでは相手にされなかった。悔しいものです。

6月頃から産卵が始まり、10月まで続いていくようです。食欲旺盛、どんどん生み続ける。新潟の糸井川流域ではメダカの佃煮、タタミイワシ状のものをいただいているようであります。それ程の魚が、今、絶滅危惧種と言う。卵とじで食べたら美味しいでしょうナ・・・。

クワイやレンコンの水槽には「蚊」が発生しますので、メダカで防止するのですが、メダカの食欲はすごいものでありまして、水面に落ちてきた小さな昆虫を飛びついて食いつく。それで、ボウフラは湧きません。壊滅です。

西荻高架線下に淡水魚専門店がありますが、一年を通して置いてあります。南口に出て、すぐの交差点を東に左側、3分、その店があります。淡水魚なら何でもそろいます。店長の女性が素敵!!! 訪ねてみて下さい。



9/19 水槽の中のメダカの群れ



9/19 ホテイソウ 浮草 マツバモ

オカワカメに花の蕾が 関町南3丁目区民農園は、大変日当たりが良い。激しい暑さ。有難いことですが、少しでも涼しくしたい。あまりにも強い照り返しで、サトイモ、クワイ、ショウガの葉が枯れこむ。そこを見越して、元気なオカワカメで、日除けする。

オカワカメは雲南百薬草とも言われる植物でメコン川最上流の中国最南部の人(ミャオ族?)の常備食野菜だと聞きます。茶の若芽の様な渋みがありますから好みに合わない方もおられまじょうが、美味しい! 健康野菜!!!

毎年、秋が深まるとオカワカメの垣根が真っ白に。見事。大邸宅のバラの植え込みの憧憬植物として使えると思います。しかも一年中食べられる健康野菜ですから活用すると良い。バンカー植物として使えば、バラの減農薬の効果もあると思います。グリーンカーテンにも向いている。

一年中ダークグリーン。 秋になると真っ白。 使わない手はないですよ。

西荻駅の東口に、茨木県やさと農協の売店に置いてあります。 オカワカメの葉12枚ほど入りで売られています。 霜が激しい年は枯れてしまいます。 鉢植えして畝に埋めています。 冬季に家に取り込むために。 とても強い植物ですが低温に弱いので雑草化することはない。 生育状況は驚くほど大勢で、日光を遮るので、てこずる雑草も生えて来ない。



8/6 元気なオカワカメ



9/13 オカワカメに蕾が 雪をかぶる如く真っ白に

「芝勝」さんは、花鉢と庭木。 お父様が植木職の親方。 都内各地で仕事をしている。 庭園を作ったり、片付けたり。 手広く事業を展開している。 農園で知り合った、松田氏のお嬢さんの勤め先の花市場で、よく出会うそうがあります。 とにかく顔が広いので、欲しい植物を探してください。

それが、お値段以上によい品物ばかりをそろえて下さる。 安心できる店。「ミラクルフルーツ」も「ジャボチカバ」も「仏手柑」も手配してくれます。



ミラクルフルーツ 鈴生り状態



狭いテラスに置く

再び「ミラクルフルーツ」 肥満・糖尿病対策に。

完熟果実は糖分過剰になります。 果物は、甘いということが一番なのですが、患者には有害。 果実の完熟前のものを「ミラクルフルーツ」で舌を麻酔してから戴く。 すると、とても甘く感じますので、甘党の味方。

この話を繰り返す訳は、ヨーグルトが美味しくなる。 酸味の強いヨーグルト程、強い甘み。 ヨーグルトは、腸内菌を整えたり、便秘防止に良いそう。 食後のスイーツとして、安心していただける。 お薦めいたします。

千葉県佐倉市の「林 重孝農園」、家の光「野菜畑」は、各自で、検索なさってください。 林さんは大学の後輩なので、何度も見学させていただきました。 奥様は、清瀬の出身だそうで、GA東京松村氏をご存知かもしれない。 …

T