

# 農園便り 1

月号 (95月号)

文責 筒口 典康

(2021/01/01)

新しい年を迎えることが出来ました

誠に喜ばしい。



J R中央線で女子医系受験生?が熱心に読んでいた参考書 有機農業の科学 発酵肥料作り方

5年ほど前のことですが、医系の大学を受験する高校生が熱心に「完全版生物II合格「33講」(田辺信哉)(東進ブックス出版)を読んでおりました。丁度、「光合成」のページでした。狭いJR中央線の車中。背伸びを。のぞき込む…。変な爺さんに覗かれて…。さぞかし迷惑であったことでしょう。

私たちの時代、植物の「光合成」については、炭水化物の合成式と葉緑体の話程度でしたが、葉緑体の膜(ストロマ)とか、チラコイド(光化学反応をする棚状の組織)とか、ATPとか、私にはさっぱり分かりません。カルビン・ベンソン反応とかなんとか、全く理解不能です。今の高校生は、学んでます。

農文協農業図書センターの新井店長さんに頼みしまして、取り寄せていただきました。「光合成」、何度読んでもわかりません。難しいことばかりです。最先端の生命科学にはなかなかついていかれません…。理系の受験生は、受験科目の理科に「生物」を選択しないそうです。理解しにくい事から「物理」「化学」「地学」を選ぶようになっているそうです。

同期の友が、北海道の公立高校で「生物」を教えておりましたが、教えることが多くて大変であったと言っていた。受験指導もあるわけですから大変な苦勞であったと思います。電子顕微鏡やコンピューターで解析するような事実も、どんどん含まれてくるのですから大変です。



御牧高原 ミスミソウ カタクリ コゴミ など

福寿草、カタクリ、ミスミソウ、ニリンソウ、ヤマエンゴサク、イカリソウ、キンポウゲ、ウメ、ボケ。 原では翁草、オオイヌノフグリにタンポポ、菜の花、…。 待ちどろしいですね。 既に咲き出しているのはタンポポ。

埼玉の宝登山のロウバイ、水戸後楽園の梅園、そして、秩父の雑木林の芽生え、近場の井の頭公園に出かけて、見てまいりましょう。

練馬区に隣接する都立善福寺公園を散歩に出ますと、ウグイスが。 メジロも見かけます。 シジュウカラの囀り。これは、会話しているのだそうです。池では、渡り鳥達でにぎわう。 岸にある掲示板で名前を調べる。 雪の深い年に、白鳥が飛来したこともありました。

梅の香り、ロウバイの香り。ジンチョウゲも。シャクヤクの芽がのぞく。 一雨降ると、カイズカイブキの強い針葉樹の香りに、春を実感いたします。 風のない日には、体を温める日光、暖かい。 春を待つ。「春よ来い」「早く来い」

霜や霜柱立つ寒い日々、そして、雪、…。 「猫が炬燵で、丸くなる」。 これがあってこそその春まちでありましょう。

ハクサイをいただきます(12/2)。 レタス、ミズナ、セリ、大根、ブロッコリー、キャベツ…。 オカワカ(ツルムラサキの仲間)は、霜が降りると、終り。里芋、クワイ、ヤマノイモ、アピオス。 去年は、姫蓮根は失敗してしまいました。 有機肥料のやり過ぎで、腐らしてしまいました。 少しでいいから、生き残ってほしい。 鉢ごと乾かして、家に持ち帰る。

コンテナに水を貯めてクワイ、姫蓮根、セリなどを植える。 日当たりの良い所に並べておきますと、よく出来ます。 お薦めです。 コンテナの中のメダカも元気。

タキイ種苗から「花と野菜ガイド 2021 春号」が届きました。 中々充実していて面白い。 宿根草(キク)、野菜種(春夏秋野菜)、苗(ナス・トマト・・・)、農園芸資材で面白い記事がありました。 永久保存版と言うところでしょう。 何度読んでも読み切れなくて楽しい。 「タキイ種苗」検索で、手に入れてください。 アレもコレもと欲しくなる。 「物欲」がモクモクと・・・、困ったものであります。

そうそう、同誌(カカグ)の農園芸資材の所に、ナメクジのことで、P293に「花・野菜ナメクジから守る」¥3,030とありました。

植物の新芽・花・葉などに夜間に食害するナメクジ・カタツムリ類を誘い出し、食べさせて退治する誘引殺虫剤。特殊製法で造粒し、水に濡れても崩れにくく、雨の多い時期にも効果的(日本製)と、あります。

今年も、農文協出版の「現代農業」2月号を買いましょう。 毎年、2月号にはその年の野菜品種の特集記事が掲載されています。年毎、テーマが変わります。広告も他の月とは少し変わった内容が案内されていて、興味深く読む。この冊誌も面白い。野菜作りの勉強になる。カラー版になる前から、2月号だけは買い続けております。

晴天続き、曇っても雨は降らない。暖かい。 菜園の「土」は、有機物循環の状態が始まっていますので、あとは「水」やり。空いたところに苗を捕植したり、種を蒔く。残渣は細かく切ってバラマク(⇒マルチ)。地中に入れない。干したものを地表にバラマク=オクオク。

タンジーマジー(虫除けハーブ)も、細かく切ってバラマク。地中には入れない。いずれも立ち位置での作業であります。オクオク・ラクラクの作業であります。何でも「置く」「置く」「楽」「楽」であります。(12/1)

サトイモ サトイモ=タロイモの原産地はインドが中心地域で、セイロン・インドシナ・マレー・中国南部で栽培されていたが、古く原始マライ民族の移動と共にフィリピン・東インドから、インドネシア・ミクロネシア・ポリネシア、オーストラリア、ニュージーランド、ハワイに至る太平洋一帯に広がって、「タロ」として主食的に利用されるようになり、今日に及んでいる。(栽培植物の起源と伝播 星川清親 箸二宮出版)。中国南部にはBC2年頃、わが国には、BC1年(縄文期)頃、早くも栽培が始まって、イネよりも早く主食になっていた。

農園の南に千川上水が流れているが、暖かな北側の岸に青軸のサトイモが4~5年、自生するかのように生えていました。どなたが植えたか、尾崎さんの畑から転がったものが生えていたのでしょうか。そういえば、ホテイソウの群生も見られます。セリは見かけないので植えてやろう。

元々千川兄弟が幕府の命で掘削した人工の川なので植生は自然状態ではない。流域の農民は使えない上水でありました。でも、川筋に浸み込んで、武蔵野の原を潤してきた。

川端に、里芋の芋を植えてやろう。以前よりずーっと暖かくなったので、良く繁殖するであろう、…。イチハツも見かけますが、川の管理者が川を清掃する時に大半かたずけてしまい、数株しか残っていない。サトイモ、セリを植えるぞ！

サトイモのアクで妻の手がかぶれる。イモ洗い機でゴロゴロ。店に並ぶ芋のようにする。正月には一品として作ってもらいたいのので洗う。一度「チン」してから皮を剥けばかぶれることは無いのでありますが、妻は、知らない。

12月5日冷え込む。7℃かなりの厚着でしのいでますが、指先が冷めたい。上石神井駅(西武新宿線)、スーパーあまいけで、「麹菌」を探す。農園で知り合った松田さんにいただいた「オカラ」＋手持ちの「糠」＋「麹菌」…で、「薄上秀男氏」の提唱する有機醗酵肥料、第一段階の醗酵に入る。(12/5)

11月～3月の寒い期間中は、「菌」「細菌」の飛散が少ないので、「麹菌」⇒「納豆菌」⇒「乳酸菌」⇒「酵母菌」を使って有機肥料を作ります。第1醗酵は糖化。第2醗酵はタンパク質の分解、アミノ酸の合成。第3醗酵はアルカリ化した素材の中和。第4醗酵は微量元素のキレート化が、狙いであります。各種のアミノ酸、酵素、ビタミン、生長ホルモン、うま味成分、糖質、が出来る。この「4段階の醗酵」を終了して、8/8/8程度の肥効を持つ有機肥料を作ります。氏は、慣行農法の改良普及員として苦勞なされた。化成肥料と農薬全盛の時代に農家の方たちが次々と体調を崩され、命を奪われていく。

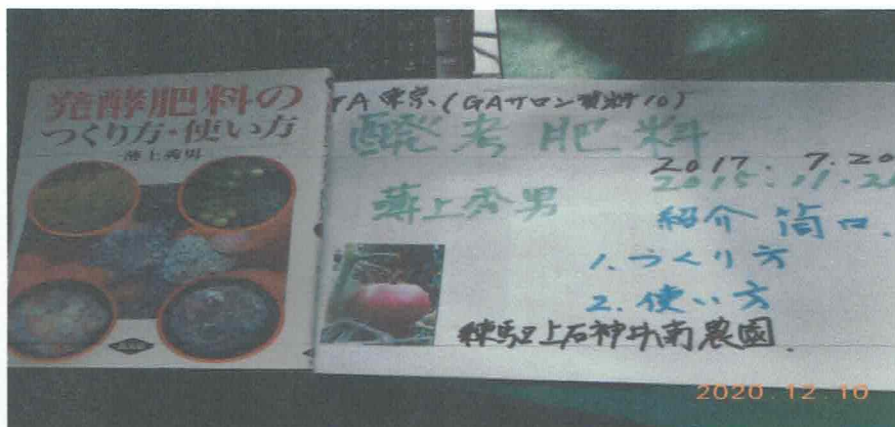
伝統的な有機栽培をしている方の畑を見て、「発酵有機肥料」による栽培法に舵を切った。4段階醗酵有機肥料作りの提案である。

作物は、無機化した肥効成分だけを吸収すると言うこれまでの考え方を訂正。野菜たちは、低分子の有機の成分も吸収するとを確認した！ 三度目の降霜あり  
(12/10)

薄上秀男「醗酵不良の作り方・使い方 (農文協)、西村和男「スローで楽しい有機農業コツの科学(七つ森書館)、木島利男「優しい自然農薬と肥料」(万来舎)「野菜の性格アイデア栽培」(学研)等を繰り返し読ませていただいています。

醗酵有機栽培で、安全で安心な野菜。栄養価の高い、美味しい作物を作ることが出来るのである。

薄上秀男 「醗酵肥料の作り方・使い方」(農文協出版) GA東京サロンで紹介する。



T