

農園便り 10 月号 (104号) 文責 筒口 典康

(2021/10/01)



7/11 トマトの間にパパイヤ苗を植える

9/21 パパイヤの幼果

パパイヤの花

パパイヤの実が膨らみ始めました。大層元気な植物で、仕込んだ鉢から根がはみ出して、根幹部分がはち切れんばかりの生育ぶりであります。グリーンランド(豚糞醗酵肥料)とカニ殻で追肥をする。三角鍬で地表2~3cmをかき回すだけ。ラクラク・オクオクの軽作業です。

現在(9/20)、幼果がウズラの卵ぐらいの大きさになっています。ハヤトウリぐらいの大きさで収穫できると思うので、10月も暖かであってほしい。

冬瓜のように調理すればよろしいようで、楽しみ。煮物でいただかないで過(後)熟させれば、果物として食べられるようになります。

パパイヤの木を植えるということが初めてなので何やらドキドキ致します。まずは野菜としていただく。

霜の降りないうちに掘り上げて保温、越冬させたい。もしも冬越しが出来れば2m以上になっているでしょう。双回りほど大きめの鉢に植えて鉢ごと畝に植えこみましょう。現在の3本+新苗2本。東西の列に植えましょう。



8/22

8/30

9/05

大玉種のミート・ステーキ 蔓野菜で暗くなり、生育の調子が乱れる。 そんな中で頑張るトマト。

失敗したトマトの報告をもう少し詳しくしたいと思います。通信販売の「花倶楽部」のカタログで入手。このカタログには面白い植物が色々紹介されています。果実は巨大であります。味は、甘酸相和して美味しい。

昨年1年かけて土作りをしておりましたので、今年こそはと期待しております。

した。農協で「みのり堆肥」20^{キロ}入り。タキイ種苗「ダルマ堆肥」大袋。鉢物の花屋さんの「芝勝」で、「カニ殻」「骨粉」「牡蠣殻石灰」。保谷の精米所で「糠」。自作の「有機肥料」。畝に置きます。置いて三角鍬で混ぜる。土ごと醗酵を待ちます。置くだけです。ウウウウウ。

自信満々の土作りでした。5月下旬「花倶楽部」から届いた苗を植えました。順調な育ち。1/4拍子！。梅雨入り前に雨除けシートも施しました。が……。3本植えた中央のトマトにウィールス病の兆候が！。そんなはずはない。でも出てしまいました。專業農家の尾崎さんに見てもらおうと、『タバコウィールスに間違えありませんヨ』、全く残念でありました。

地上部は刈り取り、根を掘り上げて、「ダルマ堆肥」と自作の「腐葉土」を掘り穴に入れる。少々トマトの株間が近かったので、「ま〜いいか」と己を慰める。さらに悪いことに雨除けのU字支柱のシート押えに使ったネットに蔓物野菜が這い登りだしました。

スイカはトマトの地温を下げる目的もあって植えました。(千葉県出身のご婦人に教えていただきました) それなのに、蔓いんげん(モロッコ)、アピオス、自然薯。小玉スイカも。トマト列は薄暗くなってしまいました。1/4拍子の生育が狂い始めました。トマトの葉の緑が薄くなり、花が落ちる。トマトにとって一番のご馳走の「光」不足。当然失敗です

今年も4段取り、5段取りを狙ったのに大失敗。収量ががた落ちです。その上に味も薄まり酸味が強くなってしまった。



蒔き床で発芽

葉物野菜4種をシャーレで混ぜる

混合種の蒔き直し、蒔き床

8月に入り、秋冬野菜の種を苗床トレーに播きました。順調に発芽しました。 激しい日照りで乾燥する、朝・夕に散水すると、今度は徒長してしまいました。その繰り返しで完敗。そこでハクサイは、苗を購入して植え直しました。ハクサイには、虫除けに不織り布をかけました。今(9/20)のところ順調な生育をしております

菜園の空地に蒔き床を作り、葉物野菜の種を4種混ぜ合わせて蒔きました。

「混播」であります。一斉に発芽。収穫には3か月はかかるでしょう。

菜園の使用期間(2年)が終了します。1月を待たずに今から、片付けを始めないと間に合いません。杉並区の区民農園のように3年であって欲しい……。

今(9/21)は、夏野菜の万願寺トウガラシ、激辛のトウガラシの収穫が続いています。その北側列にセロリ、サトイモ、ショウガ。空地を探すのが大変です。

せめて 10 坪程度の耕作地があればナ～と思う。



9/22

成城学園当たりのお店かな？

青梅街道「水道端」(関東バス) 近くの素敵なお店

青梅街道の水道端バス停の近くに鉢物の花屋「芝勝」があります。鉢花が綺麗に置かれ楽しくなる。丁寧に花柄(殻)を摘んであったり、水管理も良い。

お父様は、都内の邸宅の庭を設計・施工する会社「城西企画」の社長である。この店には時々掘り出し物を見かける。灯籠を始め、手水鉢、渋い色合いの大石、白石などが積んである。やや大きめの手水鉢が気に入ったのであるが、お高い。それに、買ったとしても置くところがない。で、止めている。どこそこの庭に設えてあった品物でありましょう。

その石たちの片隅に一茎二花のシュンランを発見。欲しいことを伝えると、『持って行っていいよ』・・・と、いただいてしまいました。〇〇邸の片付けをした時の品物との事でした。年々、少しずつ増えております。



東洋蘭 黒崎先生のご図書から転載

流行の最盛期は、昭和で終る。

シュンランを始めとする東洋ランの流行が下火になっています。一頃は十数万、百万近くの値で売り買いされたものもありました。東洋蘭の最高権威者の黒崎陽人先生(南田中)も2年前にパリで亡くなり、東洋蘭は終わった。店にも並ばなくなった。

「芝勝」の掘り出し物はまだまだありました。「胡蝶蘭」です。栽培者が大量に放出されたとの事で安値で大量に店に置かれておりました。Get。まだまだあります。「ジャボチカバ」「ミラクフルーツ」「アセロラ」等です。とにかくほしい物を探してもらえるお店です。大いに活用しましょう。鉢植えの花、菜園の苗・種子、園芸資材、樹木を探せるお店です。お母様と二

人のお嬢さんがフル活動の店であります。青梅街道北側にあるので日差しが良く、温かい。店構えが緑色のビルで、成城学園や吉祥寺にある感じのお店である。

「柿」 東京百匁柿(甘)、早秋(甘)、きいじょう(甘)、大盤柿(中国・甘)、大蜂屋(渋)、が、とにかく植えてあります。狭い庭なので思い出したように実を付ける。ここでも「光」の問題にぶち当たります。思い出したように実を付ける。一番初めは、「早秋」をいただけます。ついで、「東京百匁」。この柿は、毎年いただきます。枝葉の重なっている所は夏(7~8月)に刈り取ります。9月下旬に渋が抜け始めますので甘そうなものから戴きます。収穫する時に太枝ごと切り取る。枝を抜く。剪定をかねて、枝透かしをする分けであります。この東京百匁柿の紅葉は素晴らしい。赤・黄・縞模様、見事であります。紅葉は10日ほどで終わってしまうけど、美しい。この柿は、11月下旬頃の寒さに当てると、渋が戻ってしまうところが、面白い。実の色が薄緑なためか店には並ばない。実の中にゴマ(黒い点々)が入れば甘い。渋くない。今年は天候不順からか、不作のようであります。



9/22 東京百匁柿 もう食べられる

温州ミカン

スプリングアーリー (ネーブル系)

柑橘類では、温州ミカンの「日南の光」(9月)。ついで「早生温州」と続きます。スプリングアーリーは、12月からです。

終戦直後、練馬の住民になってご近所の農家の友達の家で、秋の収穫が始まる。羨ましかった。梨から始まる大収穫。指をくわえてみておりました。一年を通して果物を何か食べる。食べられる。食べることが出来る。憧れでした。どうやらこうやら、実現できたようであります。感謝！。熱帯小果樹(ミラクルフルーツ)が加わったことで実現できました。

夏野菜達の今年の状態は、満足できるものではなかった。まずは野菜たちの原産地での様子を知ること。品種ごとの性質を知ること。「土作り」＝「育土」。「水」「養分」「光」。有機・無農薬の循環する農法をどのように進めるのか。まだまだ勉強と経験が足りません。

スイカ作り名人の(故)田中さんの言う『慈しみ』と『本質を見抜く知恵＝力』。見て聞いて、読んで解った積りでは、野菜達は元気に育ってくれない。

吉田俊道、「お野菜さんありがとう！」子供と一緒に元気野菜作り 以前、練馬区関町区民館でお聞きした先生の実践講座を強く思い出すのであります。 T