

農園便り 11

月号 (105号) 文責 筒口 典康
(2021/11/01)

今年も、あと2か月になりました。区民農園の秋冬野菜達は元気。例年より暖かな秋になるかと思っておりましたが、今日(10/19)の正午の外気夜温が10℃を切っている。寒い。油断は大敵。北海道からの雪の便りに驚く。



10/14 3本のパイヤジャングル

10/21 パパイヤの実

熱帯生まれのパパイヤをどのように越冬させようか……。

まだ幼果は小さすぎて、野菜としまして、食べていません。台湾育ちのご婦人に聞きますと、今頃が最盛期で何処の家でも野菜として食べていたそうです。もちろん、完熟させて果物としてもいただいていたとの事です。

また、先輩の方(農園耕作者)が、インドに着任なさっていた数年間、甘くて美味しい果物として毎日のように食べておられたと言う。羨ましい。

オザキフラワーセンターの担当の方に、パパイヤの冬の管理について教えていただきました。地上部は鋭利な刃物で切り取っ短くして、管理しやすくする。吹き出てくる樹液はそのまま乾かす。根部は太根はできるだけ切らないようにして、一回りか二回り大きめの鉢に収める。止むを得ず切ったところには、トップジン軟膏などで腐敗を防ぐ。夜温は14~15℃はほしい。乾燥気味に育てるが、水切れはダメ!。かなり難しい管理である。

今年はサツマイモは作りませんでしたが、秋口に、芋や蔓を挿し木いたします。10年近く越冬させた苗でまかなっています。サツマイモの苗は買いません。熱帯植物のパパイヤも同じような扱いで良いでしょう。

トマト(ミートステーキ)も8月に挿し木しました。このところの寒さで低温障害が出始めて失敗。このトマトは種子が出来ない。不実性に遺伝子操作されている(?)ようであります。どこの国の誰が作り出したものでありましょうか。不思議なトマトです。とにかく巨大で、美味しい。

トマトについても原産地の生育状況を考えながら工夫したい。ミートの苗の提供者は、何処で種子を得ているのであろうか?。サカタ・タキイのカタログには載っていない。



10/21 中央のパパイヤ掘り取りミニ温室へ 片付け始める 作業路の北側にブロッコリー

農園の片付け 支柱の止め金具をはずして横棒を除く。 ネットを外す。 雨除ビニールシートを外す。 棒を束ねて麻紐でくくる。 支柱止め金具を使うと、作業が素早く出来る。 固定がしっかりできる。 紐で止める場合は麻紐が良い。栽培終了時に麻が腐蝕しているので、切り落とせばよい。 紐屑は有機物、土になっていく。 ラクラク。

ピーマン、トウガラシ等の処理は地際で切る。 根はそのまま。 根株の上に「糠」を振る。 茎葉は短く切って畝溝にオクオク。 「糠」を振って土を振る。 植菌するのあります。 ミミズのいそうな土が良い。

恐ろしいウドンコ病もたわいないもので、「菌」たちの中で負けてしまう。 土中の菌たちのバランスが大切なのであろう。 「土」ができてくると、後は水管理。 それで「元気野菜」が出来るのである。

蓮根を植えたコンテナの片付けは、中に仕込んだ小さな鉢ごと引き上げる。 メダカをすくう。 コンテナの栓を抜く。 小鉢は、自転車で持ち帰る程度の重さになります。

大変なのは、パパイヤの株の引っ越し。 ヤマノイモの掘り取り。 キク苗の種分け。 アシタバの株の掘り取り。 それと、オカワカメ、ニラ苗の確保。 … 何とかします。

区の農園も杉並のように3年契約であると良いのですが、2年なので短い。短すぎる。 NHK藤田先生の「やさいの時間」や農協の勧め(堆肥+化成肥料(8・8・8)の「現代農法」の出番となるのであります。 化成肥料を基本にすると、農薬が必要になってくるのであります。 手っ取り早いやり方です。 でも、このやり方では、年々「土」が悪くなる。 微生物が居なくなるのであります。 土中の「菌」のバランスを考えた有機・無農薬栽培に取り組む方は少ない。「年々良くなる畑」「土作り」を進めたいものです。 「元気野菜」を作りましょう。

初年度から収穫の期待できる有機・無農薬栽培はできないものであろうかと、工夫している毎日です。 耕作期間4~5年であれば、有機農法に取り組む方も増えてくることであらうでしょう。 せめて、3年あれば…ネ。

ハクサイ、レタス、万願寺トウガラシが元気。 ニラも。 3本のパパイヤの旺盛な生育に、地表は真っ暗。 ブロッコリーは、パパイヤの片付けを待っております。

太陽光、水、養分、生命力のある「土」。中でも「光」を何とか確保してやらないと始まりません。パパイアのジャングル化で、去年大成功だった「混播」「混植」は、日光不足で大失敗。「芝勝」園芸店で仕入れた薬物苗で補う。

オザキフラワーセンターは遠いので、近場の「芝勝」で間に合わせる。オザキの事を「生きている植物図鑑」と認識している。また、当店は、販売分野ごとによく勉強しているスタッフを置いているので、質問づめに・・・する。多品種で、然も大量の苗を仕入れて置いてあります。販売価格が高めになるのも致し方あるまい。色々答えの見つかるお店です。

武蔵野市の武蔵野大学近くの「榎本園芸店」も良心的な大型店がある。でもとても遠いので、行けなくなった。8月に免許証を返納した。

そろそろ来年の区民農園の募集があると思いますが、応募するつもりです。同じ区画が当たれば最高なのですが、このところの10年では余り聞かない。

北入り口の草取りも面白かったし、入り口と言うことで、いろんな方と触れ合うことも多く出来ました。



10/24 アシタバの花・種(青い莢)

10/24 鈴生りの柚子

アシタバの花が咲いている。実を付けている株もある。ニンジンもセロリもミツバも同じ「科」の植物で、アゲハチョウの幼虫が良くつきます。柑橘類にもやってきます。指で掴んで捨てる。頭部から黄色い角が出る。嫌な臭い。私はこの匂いは嫌いではない。おそらく鳥や昆虫たちが嫌うのであろう。犬を飼っていた時に嗅がせていれば色々と分かって、面白かったのですが、その犬も5年前に14歳で死んでしまったヨ。

来春は、大量に蒔きましょう。このアシタバは、大島で勤務していた若いころに持ち帰ったもので、延々と生き継いでいます。

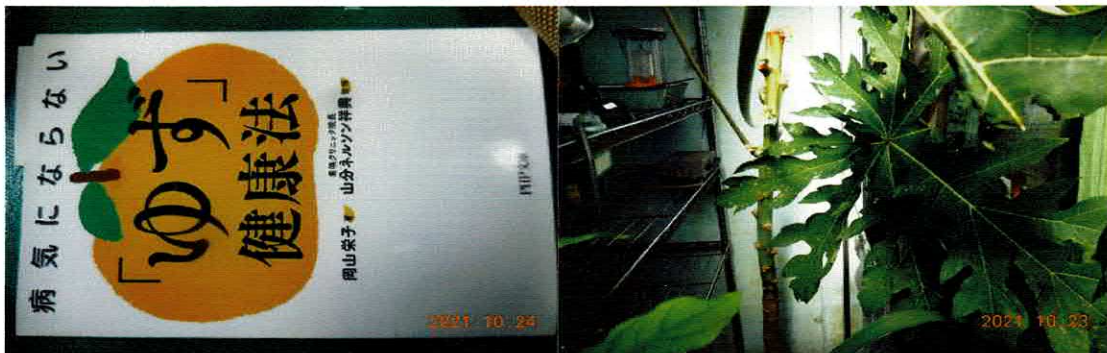
島では、町営住宅の庭に、め一杯繁殖させておりました。背丈程に繁りまして、株間にマムシが潜む。実は、このアシタバとマムシで元気になりました。結核ともオサラバ。伊豆や伊豆七島の特産野菜であります。超健康野菜であります。

柚子、夏蜜柑、枇杷なども食べ放題。イセエビ、アワビも、タカベ・ムツ・秋刀魚が玄関に置いてあったり・・・。体力がつくわけです。当時、泳げなかつ

たので練習しました。海水を飲みました、ガブガブと。微量元素の補充になりました。なんだかんだで、今がある。感謝！。脱線してしまいました。

味噌汁(しょっから汁)の具、茹で菜、佃煮、アシタバ茶、振りかけ、用途は色々であります。アシタバの天婦羅は、とても美味しい。そのような野菜で重宝しました。今も農園に植えている。

この種子は、タキイ種苗の袋売りも出ています。国華園(大阪)やその他の通信販売でも入手することが出来ます。種からでは待てない方は、苗もありますから、購入できます。オザキフラワーには、いつでも苗が用意されています。酸性土が良いようで、火山灰土の大島では野生している。大層丈夫な植物です。



10/23 パパイヤを温室に入れる

柚子 柚の実が黄色くなってきました。幹、太枝、枝に鋭い棘が密集している。剪定鋏やニッパー、爪切りなどで取り除いておかないとケガをします。血が吹き出てから気が付く。非常に危険な植物です。掴まる枝のトゲは徹底的に取り除きます。

トゲは長いもので5cm、いやそれ以上長大なものが付いています。大きな棘は数年経つと芽が出てきたりします。と言うことは、枝(芽)が変形したもののなのでしょう。小枝が込み合う分けが解ります。カラスなどの大型の鳥類や猫などは、近づけません、そのことで、小型の鳥たちは巣を作るのだと思います。長野東御市の山で「ネズコ」と言うトゲ(針葉)だらけの木にシジュウカラの巣を何度となく見かけましたから、柚子の樹上でもそうであると思います。

柚子の実を半分にして、そのまま砂糖に漬ける。煮込む。焼酎+砂糖で漬ける。種はそのまま取らないで、漬ける。煮る。実の皮の部分と果汁+でママレード・ジャム。皮+砂糖で煮込む。水分が無くなったらザラメを塗す。⇒砂糖菓子にする。

種子の効用 岡山栄子氏の著書に、柚子の効用が述べられています。健康増進、免疫力の強化、皮膚の管理に、お料理に……。入浴剤に。下顎が痛むので書かれていたように種子を口に含みました。すると、一週間ほどで鈍痛が無くなりました。以来、気になる時には種子を含みます。歯科医院に行くことが無くなりました。全国に柚子の里があります。古来から日本人との関わりも深い。柚子を大いに活用しよう。 T