

農園便り 12

月号 (106号)

文責 筒口 典康

(2021/12/01)

コロナ禍での2年が過ぎた。ワクチンの接種のモタモタ…が。地球温暖化。国際情勢の不安定化。地球の明日はあるのでしょうか？。諸悪の根源はどうも、人類にあると思うのである。絶滅と生き残りの生命による再構築の繰り返し。二度と同じことが起こらない地球上の営み。何処かの誰かが押すボタン一つで、地球環境が激変する。そんな瀬戸際に居る。そこで起こる人類が培ってきた能力の消滅が、惜しい。恐ろしい。

オリンピックはともかく終了したけれど、「秋まで延期しよう」という判断は誰からも出なかった。国連も、バッハ会長も、菅総理も、英断を示すことはなかった。

この夏の激しい日照り、かと思うと、激しい降雨。野菜づくりは実に難しかった。 そのような中で現在(11/13)、ニラ、ハクサイ、レタス、ブロッコリーは、元気。



11/06 レタスと混播の野菜



ニラ・ハクサイ

8月に混播した秋冬野菜の、小松菜、水菜、春菊、レタス…は、パパイヤの下で絶不調。そこで、パパイヤ3本のうちの2本を抜きました。たちまち元気になりました。「混播」「混植」が順調であったならば、今頃はベビーリーフとして美味しく食べていただろうに、残念ながら失敗する。

植物の生育には、「水」「光」「土＝養分」。「健康な野菜づくり」には欠かせない要件なのであります。その「光」不足が主因でありました。

「慣行農法＝現代農法」では、「化成肥料」＋「堆肥」、「農薬」で育てています。 有機の肥料しか使えなかった江戸時代とは大きく変わりました。

第1次世界大戦以降、ドイツの農学者「リービッヒ」の無機肥料の効用の考え方が進み、N・P・Kの無機成分を積極的に施す。作物の多収穫が約束された。いわゆる「農業革命」なのである。やがて、病害・虫害が目立つようになった。多量の「農薬」を使うことになっていく。沈黙の世界が始まる！。

学校では、有機物が分解されて無機の形で吸収されると、学びました。

誤りではないのですが、実は少々違うのであります。「土」の中の小動物や微生物の分解・合成によって作られた低分子の有機物も根や表皮細胞を通して、吸収されていくのであります。一方、植物は無機の成分をドンドン吸収する。見かけ上、良く育つ。

「光合成」できた糖質もタンパクも、合成・分解されて、細胞間を移動する。生物体の各組織、細胞の中で必要に応じて成分が合成されて、生きている。成長促進物質も酵素もビタミンもタンパク質も、脂質、糖質も…微量成分も。

化成肥料中心の慣行農法(=現代農法)で作られた作物と有機栽培で栽培された作物とでは、栄養価が違う。それが故に味がちがう。甘い。美味しい。コクがあり、野菜独自の香りが…。とにかくおいしい。保存性も高い。病虫害が少なくなってくる。有機栽培は良いことづくめなのであります。

有機栽培では、「健康野菜」「健康作物」が約束される。悪玉昆虫も悪玉菌も寄り付かない。土中の「菌」達のバランスがとれて来るからでありましょう。とにかく農薬を必要としないのであります。無論、植物同士の組み合わせとか、作付とか、マルチとか色々の工夫は必要です。

農薬を使わないと、土中の生命体が活性化する。「生きた土」になっていくのであります。「年々良くなる土」になっていくのであります。

朝畑に行くと、昆虫たちの乱舞する羽音が、カエルの声が聞こえてくる。そのような楽しい畑がよみがえるのであります。



有機肥料をどのように作るか・どう使うのか、化成肥料8・8・8程度の肥効の有機肥料をどのように作るのか。福島県下で農業改良普及員をなさっていた薄上秀男氏の作り方を紹介したい。当初、慣行農法の普及員として、「農薬」「化学肥料」の指導をなさっていて、それなりの収穫を得ていた。しかし、ご自分を含めて農家の方々が体調を崩す。病で命を落とす者も出てきた。

従来の有機栽培の畑で、無農薬で作られている方がいた。鳥が来る。モグラもいる。カエルもトカゲもカナヘビも。昆虫・クモも…。美味しい野菜を作っている。完熟人糞、完熟堆肥、灰糞、卵の殻…。

薄上氏の提案であります。

第1 醱酵、「糠」「オカラ」「籾殻」古くなってしまった「麦粉」など…、✦「麹菌」「水」60% ⇒ 醱酵温度 40℃程度、やがて乾燥して終わる。（糖化）

第2 醱酵 第1 醱酵したものを粉碎した有機物✦「納豆菌」✦「水」✦「糠」⇒ 醱酵温度 70～80℃ 乾燥して終わる。モロコシやサトウキビの茎葉があれば混ぜる。高温で、悪玉菌が減ぶ。「水」60%（分解・合成）PHが上がる。

第3 醱酵、固まった醱酵物を崩す。醱酵物✦「糠」✦「乳酸菌」で醱酵させる。中和する。「水」60%（中和）乳酸菌は糖質を好むので糖水を加えると良い。（中和）

（つかむ=再合成）

第4 醱酵、「酵母菌醱酵」酵母菌は色々な成分をキレートする力がある。で、手元にある微量要素を加える。使い残した化成肥料も再合成する。4段階で、良醱酵していると、良い匂い（酒？）の香りがしたりする。「水」60%「第3 醱酵物」✦「酵母菌」なのであります。（諸成分の合成とキレート）酵母菌は糖分を好むので、糖水を加えると良い。

最終段階では、醱酵した有機肥料の「土」の香り（放線菌臭）がする。これで肥効、8・8・8程度の有機肥料が出来るといふ。

「菌」の「しろ」の粒が目につく、乾燥状の肥料になる。これで、「元気野菜」が、出来ました。

薄上氏の「有機発酵肥料の作り方」は、「農便り」2号・3号、(旧関町1丁目会)「若竹農園ラブ部便り」2・3号に詳細してあります。その後、3度程作ってみました。いずれの場合も野菜達が元気に育ちました。最近、第2段階の醱酵で納豆菌の匂いが強く出ますので、ご近所に遠慮して止めている。

その後、何か良い有機肥料が無いものかと探しておりました。

株式会社 エンザ（電話03-3382-3481）の「グリーンランド」なる豚糞醱酵堆肥が見つかりました。6袋入り以上で送料無料（1袋1500）で、入手。カニ殻粉と混ぜて使っています。中々、調子が良いので常用しています。「豚分堆肥販売」で検索すると各社の内容と価格を知ることができます。

豚糞・し尿肥は、人間様のものとよく似ていることの事で「ヨッシャ！」と「グリーンランド」を使い始めた分けです。肥料袋の示されている成分の不足を補うのにカニ殻を補充。近所の「芝勝」でカニ殻を買いました。豚糞の糞尿

に変えて、豚糞醗酵肥料を愛用している次第であります。「カニ殻」は悪玉菌をやっつける放線菌を増やすそうでありますので、入れています。しばらくは続けたいと思っています。

学校を卒業して伊豆大島の中学校に勤務。農場では、校内のトイレの貯め置きの上尿・糞、硫酸・塩化カリ・過リン酸石灰など、前任者の使っていた肥料が中心でした。キャベツも白菜も虫でボロボロ。サヤエンドウは良く出来ました。農協におろして。生徒会費を稼ぎました

関の農家の肥溜め、西武新宿線井荻の大規模な貯糞場。人糞・し尿は貴重な肥料でありました。トイレには回虫が這い回る。蟯虫が多発する。今は渋谷にある回虫博物館に行かないとみられませんが、普通に居ました。

江戸時代には糞尿を奪い合ったそうであります。江戸の町の地域を分割、集荷していた。また、農家個人でもくみ取り先を決めて、使いまわしていたようであります。

青梅街道・目白街道・大山街道・川越街道・・・は、肥桶の馬(牛)車、荷車が行き交った。昭和の大戦の敗戦で時代が逆戻り。当時、小学1年生の私もよく見かけた。肥馬(牛)車、野菜を摘んだ荷車、牛乳缶を積んだ馬車を見ました。当時、東京でも酪農をする家も、数多く点在していた。

1年目から収穫を上げる有機無農薬栽培 不耕起栽培の薦め ……、は、100号(6月号)特集号をご覧ください。不耕起の省エネの栽培も書いておきました。

畑の片付け



11/18 仮通路に使った板をまとめる キク根をコンテナに パパイヤ レタスたち

1月に2年間の農園の借用契約が終わりますので、少しづつ片付けを始めています。パパイヤの2本の移動は大変でした。クワイや姫蓮根、カワホネ、セリ、メダカも、鉢の水を抜いて、我が家に運ぶ。サトイモ、ショウガ、アピオス、ヤマノイモ、オカワカメ、アシタバ・・・色々あります。収穫中のハクサイ、レタスたちは、もう少し頑張ってもらいます。

野菜達の残渣が大量に出ました。1年目は、細かく切ってマルチ材にしていますので、何も捨てるものが出ないのですが・・・、大変でした。有機無農薬栽培は、3年いや5年は同じ畑を使いたい。せめて、3年は・・・。 T