

農園便り 4

月号 (110号)

文責 筒口 典康

(2022/04/01)

家の光社「やさい畑」4月号(春号)で、私の菜園が紹介されている。同社の編集部・写真部でまとめられて、大変解り易い内容になっています。感謝。

全6頁で、偶数月連載、しばらく続きそうです。ご覧ください。野菜作りのテーマにもう一つ、「1年目から収穫できる有機・無農薬栽培」ということも含まれています。



2022/03/20

かき上げの術 すみ分けの術

↑ 濃煙便り 6/7/8号 小菜園徹底使いまわし術

まずは、「育土」 三角鍬で区画(練馬区関南3丁目農園33区)を均す。ラクラク。手持ちの有機物、「腐葉土」。コンポストで作っている醗酵中の「ボカシ堆肥」。「だるま堆肥」(タキイ種苗)「糠」などを撒きます。耕地全体に撒く⇒置く。オクだけ。三角鍬で混ぜる。散水。土毎醗酵を待つ。シャベルなどで深く耕さないのがであります。楽楽。そのあとは、菌耕、ミミズ耕、根耕、なのであります。それで、オクオク・ラクラクを進めてまいります。

千葉の東風山の「かぐや姫」社(0479-77-4187 二瓶満吉氏宅)で手に入れた。竹チップのボカシ堆肥を使ってみる。「竹」には、殺菌力があるので、「トマト」「ナス」の栽培の味方(耐病対策)になると思います。そこで…、「竹チップボカシ」「蟹殻」「ミミズ糞粒」「糠」をトマト、ナスの元肥溝に入れてみる。

ストレプトマイセス(抗生物質ストレプトマイシンを作る菌)は、放線菌の仲間だそうです。善玉放線菌の抗菌力に期待します。「蟹殻」「ミミズ」を意図的に施します。すると、放線菌が育つそうであります。「放線菌よ育て!」という分けです。病気対策・予防としてやってみます。色々と試みております。今年は野菜たちがどのようになるかが、楽しみであります。

地中の小動物、微小動物、藻類、菌、細菌たちを育てる。そのことが「育土」であると思っています。更に、鳥も昆虫も集まれ!と、コンテナーに水をはっているのがであります。畑の小さなビオトープであります。

有機中心の栽培を続けていると、土が膨らんでくる。鍬やシャベル等の農機具に土が着かなくなりまして、作業が楽になります。どんどん保水も排水も良くなってきます。有機栽培で、「育土」ということでもあります。年々良くなる畑を作ると言うことでもあります。

しかし、ナスもトマトも梅雨の前までは元気そのものであるのに、7月に入るとバッタリ。主根が伸び、側根も伸び、よいよ吸肥が本格的になるかと思うと、バッタリ。待ち構えている土中の悪玉菌につかまる。病害から何とかしたいものであります。

アンデスの原産地では、粗放栽培なのによく出来ていると言う。高温多湿の日本では基本的に無理なのでしょう。だが…、トマトの5段取り、6段取りを夢見て、頑張ってみる。土耕栽培とは全く別物の水耕栽培では、一株から何百も採れると言うのに、何とかならないものか…。

病害・虫害は、不健康野菜の片付け屋 窒素過多で、肥満した野菜。養分不足で、ヨタヨタ。日光不足、過度の乾燥・過湿・長雨、高温障害、低温障害。強風で傷ついた野菜。老化の始まった野菜、不健康な野菜たちに、病害・虫害が寄ってくる。野菜たちの腐敗臭に寄ってくる。このことですが、自然の大循環から見ると無機化の始まりだ。片付け屋なのだ。

悪玉菌と言ってしまえば簡単であるが、野菜の体の表面から侵入する。葉裏の気孔からも、根の表皮からも侵入する。維管束を腐らせて、バッタリ。

「善玉菌」、便利な言葉ではありますが、ごく身近に沢山おるのであります。「麹菌」「納豆菌」「乳酸菌」「酵母菌」「光合成細菌」「AV共生菌」…も。他にも、病気を発生させない、何でも無い菌もいる。

菌や細菌たちが、植物を分解する。そして、成分の再合成をする。野菜(植物)自身も色々の成分を吸収し、再合成する。低分子の有機物を吸収して必要な成分を組み立てる。無機になった成分だけを吸収するだけではない。

有機栽培で作った野菜には、酵素・植物ホルモン・低分子アミノサン・ビタミン・甘味成分・美味成分などが豊かにあるのであります。安心安全な野菜が出来るのであります。然も美味しい。野菜の保存性もある。

化学配合された肥料(8/8/8)で育った野菜は、養分をどんどん吸収して、与えられた養分過多の野菜が出来上がるのであります。 見かけ上すくすく育った野菜であっても、「健康野菜」とは言えないものが出来上がります。さらに、化成肥料では油断すると、どうしても害虫や病害が発生してしまうのであります。病・虫害が寄ってくるのであります。そこで、「薬」を使わざるを得なくなるのであります。その結果、農薬で年々「土」の生命が失われていく。畑が死んでいくのであります。

無機の肥料で作られた野菜は(水耕法の野菜を含む)見かけは良いが、旨くない。栄養価が少ない・農薬を使用している・傷みやすい…のであります。

元農家の田中さんが言う。『筒口さんの作る小松菜は、昭和の懐かしい味がしましたヨ、美味しかった！』と。誠に嬉しい思い。励みになった。

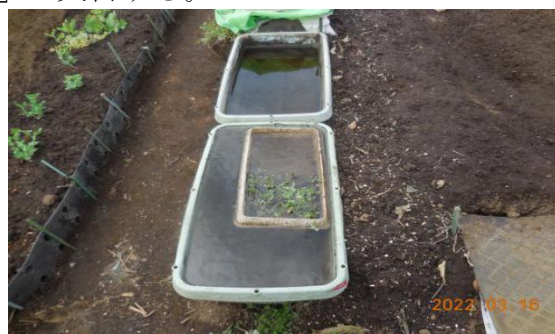
スイカ 上石神井南農園で出会ったご婦人が、実に見事にスイカを作られていた。 然もトマト畑に向かって蔓を伸ばす。トマトの敷き藁の上に這う。蔓で地温を下げているそうでありませう。トマトもナスも照度10万ルクス。太陽光大好きな植物であるが、トマトは高温が大嫌い。実に理にかなった栽培であります。実家が千葉のスイカ作り農家とか。小さな時から見て学

ぶ？ …… なのでありましょう。 土の管理までは話が進みませんでした。そのへんの所も工夫があったと思います。 関町南3丁目農園の野菜作り名人、田中さん(故人)のスイカ畑を観察しているので大丈夫。 やってみます。 アフリカの乾燥地が原産ですから。 「やさい畑」4月号の「住み分けの述」のグラフから植え込みの場所を決める。 サヤエンドウの南側に植えましょう。 それと、そのご婦人が『初めておつくりになるのなら、小玉の黄色種が作り易い大切ですヨ』と。それで、小玉の黄2株、赤2株に決めた。 『トマトの藁マルチに向かって、這わせることにいたしましょう。 苗の販売を待つ。

三浦半島出身の臼井氏(故人)のお言葉では、『筒口さん、白菜とソラマメ、西瓜が出来ていないなら、まだまだシロウトだよ』『大根なんざー誰だってできるヨ』、『慎太郎兄弟なんて、悪(ワル)の悪』と失言する。



33 区 耕作区全景



中央作業路北側に土留めを兼ねたコンテナ池

「囲みの術」 昨年の畑の58区で、畑周囲に雑草を植え込んでいました。 畑の返却の時に始末してきたつもりだったのに、色々と雑物が山積み。 大層ご迷惑をおかけいたしました。 申し訳ない。

草達は、「菌根菌」の住みかとして抜かなかったものであります。 根から染み出る養分を目当てに「菌」が侵入してくる。「菌」たちはその見返しに菌糸を張り巡らして水を供給する。 野原の草達は、かなりひどい乾燥でも枯れたりもしない。「菌」の菌糸で守られていると言う。 おまけに「菌根菌」は、P(リン)や微量成分を集めて野菜たちに供給しているという。 やってみると、なるほど、野菜たちが元気になる。 野原の草達を観察すると、うなづける。 お互いに共生しているのである。 野菜たちを野原のように育てる。 理想でしょう…？。 少しのことに見逃さない観察力が必要だ。 とにかく何事もやってみることだ。

「菌根菌」は水棲や水辺の植物にはいない。 水から上陸した植物たちが獲得した「共生術」なのだ。 野放図に草達を放置するのではなくて、活用するのである。 草で草をコントロールするということもあります。 「雑草」という言葉はないと言う分けです。

パパイヤとトマト 去年パパイヤを作ってみました。 50 cmほど下に広がっている耕盤＝硬盤突破に熱帯植物のパパイヤが使いそうである。 太くて強力な根が突き破る。 太い根の中はフワフワ。 冬には枯れてしまい根穴が出る。 立派な排水孔となる。 幼果はゴボウのよう。 炒めたり、茹でたり。 果物としては、温室で加温しないと無理。

生育温度について調べたいのですが、手元に資料が無い。 同じような熱帯植物のトマトを参考にしますと、 -2.5°C で凍死。 $4\sim 5^{\circ}\text{C}$ 根の養水分の吸収停止、転流停止。 5°C 、根の伸長停止、茎葉の伸長停止、生長停止。 10°C 、同化養分の転流停止。 11°C 、果実の色づきが止まる。花粉機能が止まる。と、あります。 夜温、 20°C 。昼間温度が $24^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ までが生育最適温。 難しい植物なんですネ。 熱帯植物は、温度幅が狭い。

畑でパパイヤを作ることは止める。



3/11 竹チップボカシ堆肥

豚分醗酵堆肥(グリーンランド) 蟹殻 ダルマ堆肥(タキイ)

33 区の現状 中央に作業路。 作業路北側は水分大好きな植物。南側は乾燥気味大好きな植物たちの畝にする。 作業路の両脇は養分多めの畝にする。 まずは、南東に大根、小松菜を蒔いた。(3/16) 作業路の直ぐ南にキヌサヤとスナップエンドウを植える。 苗は購入する。 中央路の北側に土留めを兼ねてコンテナの水槽を並べて姫蓮根、クワイ、セリ、クレソン、イネ。 メダカを入れる。 動物たちの水飲み場である。 水面の反射(照り返し)に誘われてトンボが来る。と、言う狙いだ。 オタマジャクシも入れましょう。 善福寺公園が近いので動物相は豊かである。 ハクビシンは困る。 今のところは現れてはいない。

トウモロコシは南西に。モロコシを支柱に利用して、蔓インゲン(モロッコ)を植えましょう。 大豆、ニンニク、ネギ、セロリ、激辛トウガラシ等を混作するつもりです。 1月号で書いた畑の構造で、野菜作りを展開していきたい。



2022/03/05

練馬区関町南 3 丁目農園の一望

手前は私の耕地 33 区

T