

農園便り 3月号 (122号) 2023/3/1

文責 筒口 典康

今日(2/20)、農園に行きますと、イヌノフグリが、通路一面に爽やかな空色の小花を咲かせている。清々しい。庭の福寿草が、西洋タンポポが、黄金色に輝く。 いよいよ、春 到来。

庭の樹木が茂り過ぎて、日光不足になっている。福寿草が例年の 1/10 になってしまい、穏やかでない。そこで、スプリングアーリー(柑橘)などの太枝を切る。大バケツ 2 杯の枝葉。ゴミ集荷場に運ぶ。明るくなった。



2/19 イヌノフグリの群生 カモミール



2/22 福寿草 輝く

植物たちには、「光」、「水」「空気」(二酸化炭素)「養分」は欠かせない。

有機・無農薬栽培にこだわる前に、先ずは「光」。「葉緑体」の光合成。

野菜たちに光の確保をどのようにするかが、大切なのであります。株間を開けるとか、作物の高低を考えて作付けするとか、それぞれの植物の「光要求度」を考える必要があります。温帯、暖帯、亜熱帯、熱帯。それぞれの地域で、光要求度が違ってきます。地表に注ぐ太陽光の傾き。春夏秋冬でも違ってきます。室内で播種床に種を蒔きまして部屋に置くと、どうしても「モヤシ」になってしまう。「光不足」が原因だ。野菜たちには「光」が大切であります。福寿草の株が減りましたのも光不足によるものと考えます。

タキイ種苗、サカタ種苗のカタログで今年の野菜の種を探します。 両種苗店の野菜の種は、オザキフラワー店にありますので、地元のオザキで、購入。大阪の「国華園」のカタログには珍しい植物の案内があります。パパイアの種とか、セイロンウリ(へび瓜)、ソルゴー(黍)、ハーブ類、レンゲ草、陸稻(もち米)、粟、黍……。

飯能にある「野口種苗」では、在来野菜、粟、黍、稗、米、地方の特産野菜。スマホで「検索」すると、何でも出てまいります、スマホで調べてみて下さい。すごい時代になったものです。野口種苗、Eメールで注文できます。

G A東京の会で、説明の機会があつて、色々お話をしていましたら、『失礼ですが、話のテーマを最初に言っていただけますか』となる。若い人たちは直ぐに「検索」…。画面に出てくる内容で、分かった気分になる。スマホ、様々なのである。便利になったものである。学校のレポート、学述論文もコンピューター任せ、困ったものである。「ニセ」ものが、まかり通る時代になった。少々言い過ぎですかナ。

G Aサロン(学習会)で、住友化学園芸の草間祐輔氏の「病虫害対策」の講演を聞くことが出来ました。話全体が、丁寧で解り易かった。同氏の「写真で見つける病虫害対策ブック」を買う。『何か、質問はございますか』と草間先生。「サカタ種苗で売られている「アクア」(有機鉄剤)の実態は、どんな物ですか」とお聞きしますと。『酸化鉄(錆鉄)を有機酸で溶解して、希釈したものです。企業秘密なので、これ以上の説明はできませんが…』

後日、やってみた。酸化鉄として、使用済みの「ホッカイロ」。有機酸として「米酢」。すると、お酢が茶色く濁る。ホッカイロの蹉跎が金属色に光る。赤く濁った液を水で希釈する。有機肥料作り、第4醗酵(酵母菌)の時にこの希釈液を混入。酵母菌のキレート力に期待する。

茶色の濁りは、微粉末、乾燥後、粘土状に固まる。

「トマト」は、鉄成分を好むと小学校の時に読んだことがありました。この「自作アクア」入りの有機醗酵肥料(有機の鉄)をトマトの元肥に使った。順調に育つ。第1果が着き始める。順調、順調。だが、H氏の事件発生。で、野菜全体が全滅。トマトも枯れた。やり直しです。自作「アクア」の栽培結果を知りたい。

一雨欲しい。キャベツも芽キャベツも水不足。玉が中々大きくなならない。スティックブロッコリーも、いまいち。ジョウロで10往復。かなり大変である。2日ほど経ちますと、キャベツの球がふっくらと膨らむ。大きくな一れ、大きくな一れ。晴天が続いて、冷え込んでいるので、甘いキャベツになっているでしょう。ビフテキに副えるか、カツにするか。肉炒めにも、キャベツは合いますね。



2/19 少しの雪が降った後晴天が続く



1/22 ジョウロで散水、キャベツが元気になる

キャベツの薬効 胸が焼けたり、胃の痛みました時に、キャベツをいただきます。「キャベジン」なるお薬がありますが、キャベツにキャベジンの成分があるものと思ひまして食べる。女房殿に切ってもらう。忙しそうな時には大きな葉をむしっていただく。実によく効きます。薬局に走らなくても冷蔵庫の野菜引き出しにあるのですから、すぐさまいただきます。効きます。それでも治らなければ、内科(消化器)のお世話になります。「神」は良いお薬を用意して下さっている。

キャベツは地中海沿岸の植物で、日本には1704～1711年(宝永年間)中国から伝来。「大和草本」(1709)に「オランダナ」としての記載がある。食用栽培としましては、安永年間(1854～1859)から始まり、明治初期に欧米の品種を入れたのが、今日の栽培の基となった(栽培植物の起源と伝播<星川清親著>)。練馬区は、キャベツ産地として知られている。

水と生命、野菜作り 原始地球の水溜まりに「生命」が誕生。硫黄やメタンをエネルギーにして生まれたそうである。温泉の中にも生命体が居る。深海の熱水噴の近くにも住んでいる。24億年前に「葉緑体」を持つシアノバクテリア(植物)が生まれて進化。ストロマトライト(藻)が大発生、地球環境を大きく変えた。とにかくも「水」があればこそその話である。「地球の水」有難うなのであります。

宇宙空間にはウイルスのようなRNAやDNA、核酸、等の生命の基が浮遊しているそうである。偶然の「生命体」。「ウィールス」「菌」「細菌」「植物」「動物」は、皆繋がっているのです。植物の体、動物の体に共生、寄生、片づけや(腐生)。「病・害虫」などと決めつける事はしたくない。繋がっているのであります。

第1次世界大戦の前後から、「化学肥料」と「農薬」で、革命的な食糧の増産が可能になった。80億の人口を賄うことができている。だが、「農薬」「化学肥料」は循環する生命体同士の繋がりを断ち切るものなのであります。化成肥料「8・8・8」を施せば、見かけ上は良く育つ。収穫も上がる。だが、N・P・K肥で、窒素の過剰な「肥満野菜」になっていくのです。「健康野菜」とは言えません。やがて、病害・虫害が襲いかかってくるのであります。「農薬」=「毒剤」が必要になります。毒剤を撒けば、「生命一杯の土」が死んでしまうのであります。

地球の大循環に順応した有機栽培は、「元気野菜」・「健康野菜」を作る。

はっきり言って、有機栽培で野菜作りを始めると、「無農薬」「無化学肥料」での栽培が可能になるのであります。

野菜を野の「原」のように作る。狭小な区民農園であればこそ進めていきたいものであります。家庭菜園は、完全有機で作しましょう。専業農家のように商品を作るのではないですから、「全安・安心」「必要微量成分」「有効なアミノ酸」「ビタミン」・・・「香」「甘い」「旨い」「ジューシー」・・・を求めて、作ろうではありませんか。有機栽培で作られた野菜や花たちは生き生きしていて、日持ちが良いのであります。

去年の暮れから柑橘類、ミカン等の果実の皮を乾燥させています。

柑橘類の果皮はネギ科の野菜の味方になるようであります。乾燥しまして、微塵にして、ネギ畝に撒くのです。粉末にする「ヤング台」があれば良いのですが、有りませんので骨董品で探しております。ビビンバ井の石鍋でも良いのではと、以前売っていた近くのオリンピックで探してみよう。そうそう、ミキサ一の手もありました。とにかく粉末にしてネギ畝に振ってみます。冬の乾季の間に、果皮を乾燥させる。乾いた果皮は、紙袋に入れて保存する。



2/11 左はキンカン 中央、屋根の上はブントタン 2/22 ダイダイ柑

菜園仲間のNさんに教えていただきました「夏蜜柑ジャム」の作り方を紹介いたします。夏蜜柑の厚い皮を剥く。1 cmぐらいに細かく刻んで、電子レンジで「チン」。果袋の塊も方は6分、8分に切りまして、砂糖で煮込む。捨てるものは無い。皮を「チン」することがコツ。皮を茹でることの必要性はありません。柚子が手に入る方は、苦味が少ないので一層美味しい。苦味が好きな方もけっこういらっしゃる。ならば、夏蜜柑で作しましょう。柑橘類は利用価値が多い。やってみよう。作ってみよう。

糖分少な目の食べ方は、少々砂糖をつけて生食するのが一番よろしいようです。熱帯小果樹の「ミラクルフルーツ」の果実をを口内で転がしまして、その後にと、蜂蜜をかけたように甘く感じる。砂糖もいらない。

種子の仁(天神様)は、歯痛、口内炎の特効薬で有ります。「痛み」が、止む。天神様を使いましょう。

この「農園便り」をGA東京のホームページに毎月、載せていただいております。原稿は、今年から3か月で1ファイルで送るようにしました。それぞれの最終号は、3回分がついてきます。で…、三か月分を読むわけですが、面白い。同じことが書かれてあったり、観点が違っていたり、突拍子の無いことが書いてあったりします。意味不明だったりも。「筒口典康」で検索しますと、見ることが出来ます。毎月お世話いただいている「市毛整形外科」の待合室に2部。神保町の「農文協ブックセンター」では、10部ほど無料で配布しています。女房に言わせると、「誰も手にして読んでくれるなど、ないけれども、恥ずかしながら続けていきたいと思っております。 T、

畑で出た有機物は 外に持ち出さず、循環させる 置き敷きの術

畑で残渣が出たら…



切る



置く

葉や茎を長さ数cmに刻んで、中央の追肥溝に置くだけ。分解を促進するため、米ぬかをひとつつつかみふりまいておくこともある



敷く

板の下は直射日光を避けられ、適度な水分が保たれるので、糸状菌や細菌による発酵分解にはとてもよい状態

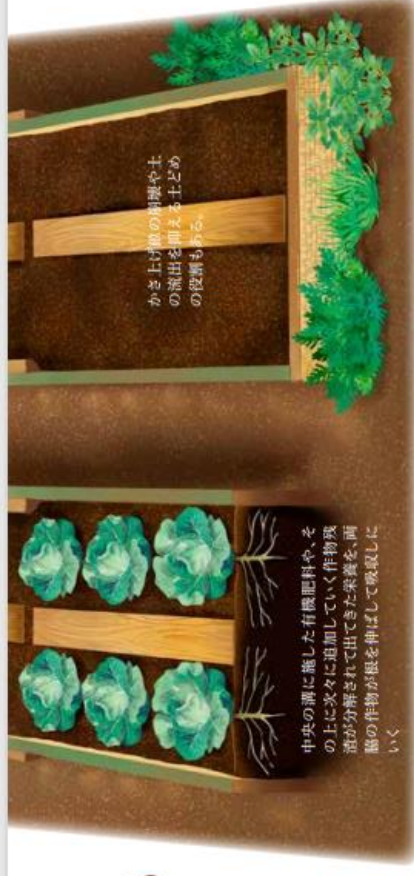


栄養になる



分解される

残渣を置いた部分では、ミミズや節足動物などの分解者が活動している



かさ上げの際の崩壊や土の流出を抑え、土どめの役割もある。

中央の溝に施した有機肥料や、その上に次々に追加していく作物残渣が分解されて出てきた栄養を、両側の作物が根を伸ばして吸収していく

野菜の生育を助ける 植物を植える 困り植えの術



アシタバ

セリ科の宿根草。若き間口栽培が主役先の伊豆大島から持ち帰ったもの。葉や茎は食用になる。「私は大島のアシタバとママシで結核を治しました。超健康野菜です」

困り植えにしているのは、他にツルナ、セリ、ニラ、ミツバ、ミョウガ、アキ、シソ、エゴマなど



食用菊

開花期が長いので、畑のシンボルとして長く楽しめる。間口さんは食用も観賞用も育てている。



エビスグサ

線虫抑制効果がある。「マメ科の緑肥作物なので、比較的窒素分が多く含まれています。ナスなどの肥料にいい野菜に、追肥として与えます」



タンジー

キク科の仲間。黄色く丸い花が咲くが、重要なのは葉の持つ独特な芳香。強い防虫効果があり、害虫を忌避してくれる。

「かさ上げの術」で土づくりをしたあとに肥料を畑にしたい場合はどうするか？それが、耕内の中央に設けた追肥溝です。ふんは足場板を置いてありませんが、有機物が不足してきたなと感じるときは、この下に置いて、また板を敷きます。すると、板の下で発酵・分解が進み、その栄養分を両側の作物の根が吸収します。

このため、間口さんの畑では取残物の残渣がごみになることはほとんどありません。それもすべて刻んで追肥溝に入れておけば、また次の作の栄養になります。

置くだけで、健全な野菜をまむ

それにしても、置くだけでは、土に馴染まなくてもよいとは驚きです。

働き込むとかえって嫌気性菌に傾いて、腐敗の原因になります。置くだけでよいのです。しかも、野菜のほうは自分で根を伸ばして栄養を取りに行くので、吸収しすぎることがありません。害虫に強い野菜づくりにもつながっているのです」

菌根菌の宿として

そして、いちばん肝心なのが、野菜の根に入り込んでリン酸などの供給を担う菌根菌の存在だと、間口さんは言います。「菌根菌は、植物の根に共生していないと生きていられない微生物です。そこで、宿根草の根で畑の地下をいっぱいにすることで、彼らが生きやすい環境にしてやるわけです」

間口さんの畑は耕で開けてあるだけでなく、その周囲をさらに囲むように、さまざまな宿根草、山野草が植えられています。葉や花が利用できるのはもちろん、育てているだけでよいことがいくつもあります。

まず、雑草の抑制。いずれも非常に強健で、株元に日陰をつくるので、他の雑草が繁殖しにくくなります。

次にバンカープランツ。花や葉陰をめぐって昆虫が集まるので、害虫の天敵もまたふえます。さらに、これは「かさ上げの術」の合わせ技ですが、まるで耕の際にくさびを打ち込むように根が伸びていくので、土どめも兼ねてくれます。