

3月8日、手元にあった蒔き残しの種子をいろいろ混ぜて、撒きました。「蒔く」のではなく、「撒く」のであります。立ち位置で、実に横着に。

耕区(33番)の表土を三角鍬で軽く混ぜて均し、蒔きまして、播種床用の土をかける。鍬の面で圧。散水。その上に新聞紙。コンテナの土受けの「サナ」を置く。その上からさらに散水する。大根、レタス、ツルナ、小松菜、ニンジン …。



3/15 混播の野菜の発芽が始まり、覆いを外す

3/8 種子を撒き 散水 新聞紙 サナ 散水

今年の春は、植物たちが芽を出すのを催促するかのように気温が高い。追いかけるのが大変な様子である。小池にガマガエルが騒ぐ。水槽のメダカが、餌を欲しが。来週の月曜は(3/19)、少し冷えるとの事である。

『蕪とホウレンソウを蒔きましたヨ』、『スナップエンドウ、蒔いたヨ』。農園利用の方々が話をしている。耕作地が2年目に入りましたので、種子床の準備がしやすい。待ちどろしい果菜類の植え付けは、5月連休まで待つ。



3/9 小庭のプラスチックの小池に東京ガマガエルの玉が

3/7 水槽の中のメダカが「餌」を欲しが

東京の近頃の雨は、降っても水量が少ない。 昭和の頃は、「春の雨に濡れて行く」などと色々と思ひ出します。 三寒四温を経て、しとしとと春の雨。 乾いた畑に、テニスコートに降る。 雨に濡れて、コート of 垣根のビヤクシン杉がしっとり、薫る。 ビヤクシンの良い香り。 霧が良くかかりました。 4月だったのでしょうか？。 春の雨に打たれて、野菜たちの芽が出る。

関町南3丁目区民農園隣の、尾崎さん(専業農家)の畑の野菜たちも「雨が降って欲しい」と言ってるようだ。 庭先で売られている野菜を購入します。 3月19日、かなりの雨が降りました。 ありがたや……。 ありがたや……。

『ホウレン草美味しいですよ、露地植で今が旬』、『ハウスでもいろいろ栽培してるけれど、露地植のものには適わないもの』。 33区で作っていないニンジン、ネギ、ホウレンソウ等を買う。

門前に旗が出ていると、販売している。 茹でていただくと、甘い、旨い、歯触りが良い。 醤油少々で、オカカもいらぬ。 ホウレン草、そのものの美味しさがとても良いのでございます。 「ごちそうさまでした」。

近所の方が、善福寺公園(杉並区)近くの所で、キンポウゲを見つける。 北の丸公園(千代田区)で、カラスノエンドウ、ムラサキダイコンを撮影されて、ラインで送ってきました。 練馬区ではまだ咲いていません。(3/18) 地域の温度差が解ります。 東京でも随分と違うものですね。 東京湾に近いせいでありましょうか……。 今日暖かい。

収穫物残滓と追肥溝 クロタラリア、キクイモ、サトウキビ、ブロッコリー、キャベツ、トマト、ナス、ピーマン、トウモロコシ……の残滓、地際で切りまして(剪定鋏・鋸)、広畝の畝の中央に用意した深溝に入れます。 太い物は鋸で切る。 指、横幅3本ぐらいに切ります。 根部はそのまま地面に残す。 根の周りに「糠」を振る。 「菌」(腐葉土)を振る。 全く、根を掘らない。 根は、「有効菌」で、醗酵させます。 やがて、土の中に根穴が出来る。

鶏糞や馬糞などが手に入るなら、それも追肥溝に入れます。 いらなくなった化成肥料も少な目に入れてしまいます。 魚や甲殻類、何でも放り込む。「麹菌」「納豆菌」「乳酸菌」「酵母菌」等の有効菌を使うのです。 悪臭は発生しません。 時には「酵母菌醗酵」で、酒蔵のような芳香がすることもあります。 善玉菌のおかげです。 使わなくなった化成肥料を「菌」のエサとして与えますと、菌たちが体内に取り込み、有機肥料化する。(薄上秀男) 「糠」を振るのと同じです。 化成肥料で、菌達を育てるのであります。

養分多めの畝、少な目の畝の間の追肥用の深溝で作られた有機養分を、植物の根が求めて取りに行かせるようにします。

化成肥料を全層に施肥した畝。 養分多過で肥大した野菜たち……。 これでは「不健康野菜」になり、病虫害が発生してきます。 有機の溝に、養分を採りに行かせる……。 「元気野菜」「健康野菜」を育てようではありませんか。 畑からはゴミは出ない。 重たいゴミを回収置き場に運ぶ必要はない。

イネ科植物、マメ科植物、笹・竹の茎葉などは刈り取ってひと干ししまして、マルチに使います。 植物の茎葉を使えば、ビニールシートのマルチは必要な

いのであります。敷き草でマルチ掛けの重労働がいらぬ。楽なのであります。刈草を置くだけなのであります。オクオク・ラクラク。

刈草マルチで、草取りから解放されるのであります。「ビニール製品」は焼却処理の時に多量のダイオキシンを発生します。ダイオキシンは、「発癌物質」であります。私は使いたくない。使わない。



3/14 収穫物残滓を追肥溝に入れて「糠」「板」を置く

3/16 シクラメンと君子蘭、咲く

君子蘭の越冬とシクラメン 玄関先に置いた君子蘭(大鉢2鉢)に、保温シートを二重には掛けてやりましたが、「雪」が降った後、しもやけ。溶けてしまった。可哀想。別の4鉢は10℃ほどに加温できる部屋に取り込んでいたので花が咲き出した。花屋の「芝勝」さんで、シクラメンを買いました。薄いピンクは自宅に、濃いめの赤は長男に、ピンク色の鉢は次男にプレゼント。大切にしている様子がラインで来る。鉢物を送ると、もらった方で気を使うので、お気の毒な…。管理の仕方をプリントして渡すように?…しようか…。「生き物」は気を使いますもの。

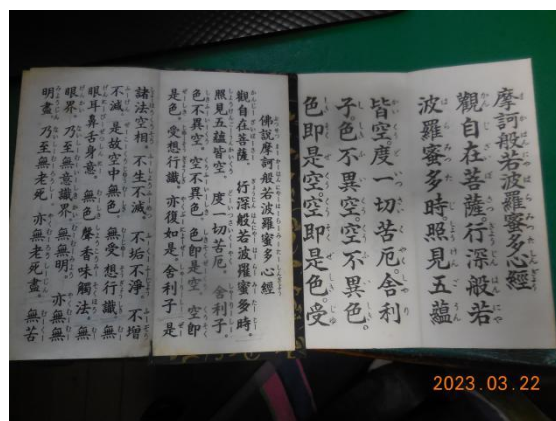
「猫」「犬」「鳥」「ウサギ」…「モルモット」。ネズミが出るので、田中さん宅から「プチプチ」(猫)をお借りしようと妻に言うと。『私は、大反対だからね、冗談ではない!』と叱られる。猫は20年近く生きる。そのまま飼うことになったら大変なのである。時間が足りない。やめた。

これまで、「君子蘭」は、霜に当てないようにしてやり、容易に越冬しておりました。でも、今年は寒暖が激しく入れ替わり失敗した。暖冬に突然の「雪」。これが危ないのである。

最後の甘夏ジャム (3/20) 妻のジャムづくりの腕が上がりました。皮を刻んで「チン」。この時に苦味の成分が飛ぶのでありましょう。「茹でる」よりも苦味が少なくなるようだ。果実全体を煮込みますから「トロミ」も十分にでる。購入した「ペクチン」は使わないで済んでいる。砂糖を入れて煮込みますとかなりな高温になるようで、種子もすべて軟らかくなる。美味しくなってきた。柑橘系のジャムでは、「柚子」が一番。次いで、「キンカン」。「スプリングアーリー」。「夏蜜柑」は、苦味がお好きな方に向く。「分旦」や「ザボン」は、皮を甘く煮つめて、ザラメを塗って甘菓子にすると良い。九州各地でお土産品として売っている。「グレープフルーツ」も美



味しそうである。 が…、輸入グレープは果皮が殺菌・殺虫剤で汚染していると言うから恐ろしい。 輸送中の乾燥防止に、蠟質でコーティングしてあるとも言う。 「種子」は、口内炎・歯茎の鈍痛の特効があります。 甘味の付いた種子をしゃぶりますと、痛みが取れますからありがたい。 種子の中の「仁」＝「天神様」、「様々」である。 種子の苦味が有効成分なのであります。



10年ほど前から「般若心経」の経文を毎日、唱えるようにしております。「ぼけ防止」としても役に立つのではないかと思います。 両親は、富山県が出身で浄土真宗なのでありますが、同宗派の浄土三部経は、いずれも長いお経で、覚えにくい。 姉は、系列の女学園を卒業、キミヨウムリョウジュニョライ…の「正信偈」を全文誦じております。 法事で、住職さんに合わせて唱和しますと、耳の良い住職は、お声に弾みがつく。 記憶力の弱くなった私には、残念ながら不可能なのであります。 そこで、「般若心経」となりました。「キリスト教」とか「イスラム教」とか、宗教に固まっているわけではないのですが。 まあ、しいて言えば、私は「大自然教」でございます。

「知恵」と「慈悲」のブッダの教え。 全ては「循環」するよと。 「舍利子」＝「人々」よ。 「宇宙の循環」「地球の循環」「光」「水」「空気」「生物」「人間活動」、文化も政治も経済も…、全てが循環する。「繋がっている」よと。

「空」＝「循環」と考えると、理解できた気持ちになるのであります。「般若心経」の前半の部分は、農業の事を唱えているのかと、思われてなりません。

高校の同級生のS君に言わせると、「般若心経」の理解は、十人十色。『それで良い』と言う。 彼は写経をかなり以前から続けられていて、造詣が深い。 それにしても解らない「般若心経」なのである。 難解なのでございます。

「栄養研究所」を退職した義兄に、「仏」の事を聞くことがあります。「有機化学」・「生命科学」の世界が、「仏の思想」と共感する所があるのではないかと思います。 寺の総代をしていた。 仏教について詳しい。

トマト、ナス、キュウリ、万願寺トウガラシ、トウモロコシ…。 早く、食べたいものだ。 色、香、旨味、甘味…。 口内に唾液が滲んでくる。 T、