

# 農園便り 10月号その2、

2023/10/15

特集号

(130号)

文責 筒口典康

## 特集 <完全有機・無農薬栽培の畝作りと管理> 3

1年目から収穫する有機無農薬栽培

### 宿根草野菜などを畑の外周部に植える。 ラクラクオホホの不耕起栽培

アシタバ、ツルナ、セリ、ニラ、食用菊、ミツバ、ミョウガ、露、餅草、…そして丈夫な紫蘇、エゴマ、薄荷、クララ…などを畑の外周部に植えときます。江戸時代以降に入ってきた外来野菜たちの端境期にいただけます。

これらの宿根草植物の根には菌根菌(VA菌根菌など)がついていますので、野菜たちが元気に育ちます。(病害が出にくくなる) 中には(マメ科植物に)窒素固定菌もいるので、植えています。また、菌根菌はリン酸を野菜達に補給する。

中には、薬草としても重要視されているものもありますから、ありがたい。体に良いと思ひまして、作っています。

根で越冬するもの、アシタバ、セリ、ニラ、キク、フキ、ヨモギ、ミョウガ。種子で越冬するツルナ、シソ、エゴマ…は、地表に自然落下し、翌春発芽してきます。一応、落ちた種を集めて、保存して翌春に蒔いておりますが、ともかく丈夫なものであります。いらなくなったら、刈草として扱います。

これらの植物は良く繁茂しますので不用な雑草の成長を抑えます。草取りが少なくなる。雑草の根に菌根菌がいるということで大事にしている方もおります…。

使えるものは使って、省エネをしよう。同様なことで、コンパニオン植物、ハーブ等の効用も使っていききたい。活用していききたい。ソルゴー・レモングラス・アワ、…などのイネ科植物をバンカー(囲み植物)として活用する。

### 完全有機・無農薬栽培 不耕起 自然栽培

この目標で栽培を続けていくと、やがて無肥料での循環型=自然循環栽培に近づく。

野菜たちは自らを守るために有効成分を体内に蓄えて、病虫被害を回避する。野原の植物たちのように、日光と水を与えれば(雨水)、育っていく。農薬は全くいらぬ。

やがて、野菜ごとの味、風味、栄養豊で美味しく、安心安全な野菜が得られる。だんだん、「自然栽培」に近づいていく。自然循環が始まる。不耕起栽培である。

畑が決まったら、区画全体に手持ちの有機物を地表にどンドン撒く=置く。醗酵菌(麹菌・納豆菌・乳酸菌・酵母菌…)を撒く。表土層の土毎醗酵を待つ。

中央に作業通路を設け、広い畝を通路の両脇に作る。＜前述＞ その後は全く深く耕さない。唐鍬、大シャベルなどの重たい道具は、不用。三角鍬でこ

と足りる。不耕起栽培に入る。楽楽・置く置くの栽培が始まる。追肥用の深溝に有機物を入れて、その上に厚板を置く。板の下ではミミズが

増殖する。更に板の下に醗酵鶏糞(有機物)などをどンドン置く。追肥列の溝にする。ダイコンなどの根菜類の収穫の際に出来た深穴は、追肥穴として、使う。手作りの醗酵堆肥を根穴に注ぐ。「玉肥」「カニ殻」を入れる。そこに、菌のコ

ロニーが出来る。注ぐだけなので、作業が楽(ラク)。肥料養分の多めの畝、少な目の畝に、野菜ごとの特色を考えて、苗の定植、種子を蒔く。使い分けるのである。野菜毎の特性を理解しながら作ることが出来る。これまでの野菜作りの専門書では、栽培品種別の資料であって、その辺のところ

## U字支柱と蔓物野菜

オカワカメ(雲南百薬草)、カボチャ、キュウリ、ゴーヤ、セイロンウリ、ハヤトウリ、トーガン、ヤマイモ、アピオス、蔓ありインゲン、……で、立体栽培にトライする。

U字支柱を使うとしっかり固定する。支柱用の固定ピンが用意されていますので使うと楽。支柱列は、10年、15年と連続して利用する。

不耕起栽培 混播・混植の勧め 「炭の力」 柔炭 木酢・竹酢液 「竹の力」 竹炭 籾殻燻炭 粉炭。ラワンの厚板等を置いて、仮通路 乾燥防止 … これからのテーマであります。

## マルチにはポリエチレンシートを使わない。脱石油製品

新聞紙 柴(笹・萩…)、収穫物残渣、消し炭、もみ殻燻炭、籾殻、麦藁 稲藁、トウモロコシ藁、レモンガラスの藁、サトウキビ藁、粟・黍・稗等の藁、… 若竹を潰した茎枝 竹葉 萩 刈草 刈笹 …… ダイオキシン

## お勧めの有機物

馬糞 牛糞 鶏糞 「糠」バーク堆肥 ダルマ堆肥 自家製堆肥 自家製醗酵肥料(麹菌⇒納豆菌⇒乳酸菌⇒酵母菌⇒放線菌)の(4段階醗酵肥料) 籾殻 ミミズ 玉子の殻 貝化石粉 牡蠣殻 草木灰 コヒーの焙煎粕 刈草 ……。無料の物、安価の物を探し使う。 ミミズで耕す。根で耕す。菌で耕す。

## 野菜たち植物は……

有機物の成分(糖質・アミノ酸・酵素・ビタミン・キレートされた微量成分等)

を根などから吸収する。これで、美味しい野菜が出来る。 **健康・元気野菜**を育てよう。

野菜たちは。 病虫害を忌避する成分を合成し、自らを守る。 N・P・Kの無機物(化成肥料)で肥満に育った野菜は、それだけのもので、美味しくないし、収穫後の保存性にも欠ける。 傷みやすい。

<薄上氏による方法>で作った醗酵有機肥料を与えて育てると、無農薬で栽培が出来るようになる。 雑菌の少ない冬季に、「オカラ」「糠」「カニ殻」・・・+「糖質」を使って、麴菌⇒納豆菌⇒乳酸菌⇒酵母菌の順に醗酵させる。 特に、酵母菌のキレート力で、微量元素（鉄・マグネシウム・銅・ホウ素・・・）を吸着させる。 この「醗酵有機肥料」で、野菜たちが喜んで育ってくれる。

### 9月7日、 関町4丁目区民農園にダイコン畝(列)を作る。



9/7 前作のツルナニンジンを片付け



中シャベルで耕す。

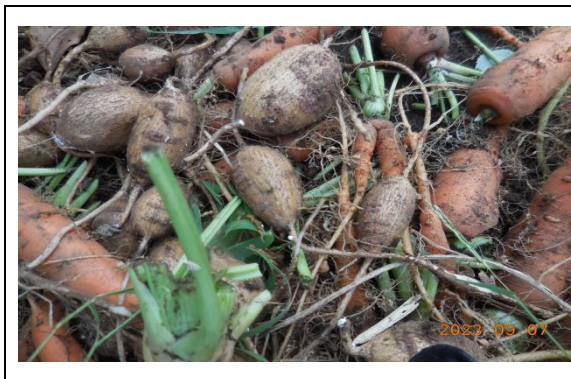


9/7 追肥溝に積まれた野菜屑



「糠」振って、板を置く 板には白いカビが発生している。

追肥溝に積まれた刈草や野菜屑は、「糠」「カニ殻」等を入れて、堆肥化する。板に生えた有効菌、白い菌糸。 「納豆菌」⇒「枯草菌」、「酵母菌」等、手元にある菌を混ぜる。 「納豆」食べたなら、無駄にしないのであります。 生ビールの瓶の底に酵母菌がいる。 リンゴの皮、葡萄の皮に「酵母菌」が居る。



9/7 ニンジン畝に伸びてきたアピオス芋、収穫



同日、ニンジンも収穫する。



9/9 追肥溝の上に乗せた板で、踏み圧の害を防ぐ



ダイコン用の畝を作る      ダイコンを蒔く。

この秋は、ダイコン、小松菜、ハクサイ、カキナ、サヤエンドウ(赤花)、を作りたい。ソラマメは、収穫が遅くなるので、作れない。

区民農園の使用期間が2年間なので、1月でお終い。せめて、5年。杉並区のように3年でしたら良いのですが…ネ。

2年目に入ると、挨拶を交わすことを避ける方が出てまいります。よそよそしくなるのであります。「もう3(み)月で、関係ないもの」…「知った顔されたくないの!」、…。と言った雰囲気である。よそよそしいのである。

使用期間が短いせいでもあると思います。5年使用ともなれば、もっと交流し合うでしょう。地主さんにお聞きしますと、『利用なさる方々が仲良くお使いになるように』と…。区の「都市農業課」も区民農園開設・発足当初からの願いであると思います。それと、3・4年連続使用ができれば、有機栽培にトライする方も増えるであろう…。年々良くなる畑を作る方も増えてくるであります…。農園が、より楽しい所であってほしい。

最近の事であるが、バケツに入れて蓋をしておいた購入有機肥料が、バケツごと無いのであります。肥料を撒くときに使う、緑色の用具も持ち去られた。腹立たしい!…。長く愛用していたのに。心無い悪さ…。どうやら、いたづらをするのは、例の、〇〇さんだけではないようだ。

台風が次から次に襲いかかる。おかげさまで、水やりの心配が無くなっている。東京は今のところ風雨による被害がない。この調子であって欲しい。T、