

# 農園便り 7月号

2024/07/01

(139号)

文責 筒口典康

まる一ヵ月の休養、菜園に行かれないので、すごく退屈致しました。 野菜づくりがこんなに面白いものであったのかと… 痛感する。

「水」大好きなサトイモ、ナス達に水を我慢させた。 生長が遅れています。

ショウガの芽が少ない。 パパイヤが、腰の高さぐらいに育っているかと思ったのに草たちに覆われてしまう。 元気なのは、スイスチャード。(洋種フダンソウ) 「灰」を筋状に撒いておきましたせいか、大繁茂。 雑草たちが負けてしまい良い具合である。 とにかく動けないので、いろいろと仕方ない。

3つ置いた水槽に植えるつमりの稲苗、姫蓮根、クワイ、クレソン、芹は、まだ植えていない。 ウォーターポパイもミズアオイ…も。 とにかく予定がすっかり狂ってしまったヨ。 苗は、準備できているのに。

ショウガの直ぐ北側に、幅狭の追肥溝を作っておきます。 四万十シャベルで、掘ります。作ります。 そこに刈草を置きます。「糠」を振ります。 枝豆などの収穫残渣、トウモロコシ藁、キクイモの枝葉、… どんどん入れていきます。 「ダルマ堆肥」、(タキイ種苗) 「JOYマルタ玉肥」(醗酵油粕 長花商店 tel.0280-56-1100)を振る。 入れる。 腐れた板を載せる。 堆肥の中の「菌」を撒きます。 それで、残渣たちを有効醗酵させます。 醗酵失敗で、腐臭が発生してしまったらさらに「マルタ玉肥」と「糠」で醗酵を促します。 やがて、菌糸が伸びてくる。 発酵熱で暖かくなる。 腐臭は全く無くなる。 「放線菌」の香りが漂う。 時には酒蔵の臭いが… することもある。



毎日、大量のモロッコインゲンが採れている。(6/20) モロッコインゲンは、菅平の合宿の時に始めていただいた。平たい莢、玉の豆の所が豆の味。美味しい。マヨネーズ、ゴマ味噌、味噌、辛子醤油、・・・、合いますよ。他のお野菜と合わせて、炒め物にもします。卵とじとか・・・。とにかく美味しい。

キュウリも、採れ始めている。(6/20) スーパーに並ぶキュウリは、早取り過ぎる。適期に収穫すると、果皮が光る。薄っすらと甘い。小さな棘が取れたところから液が・・・染み出る。

昔、母が「トン・トン・トン」とキュウリを刻む。新鮮な白魚。味醂に酔。僕は、醤油も垂らすのが好きだった。あの「トン・・・」は、夕餉の合図であった。焼き目刺しも並ぶとなお美味しい。大根おろしも良いですね。

スイスチャードの緑色の部分はハウレンソウのようで美味しい。 葉柄の部分は、泥臭い。青臭い。私は嫌いだ。赤・黄・白・紫・橙・緑と色が実に綺麗。サクサクとした歯触り、気分が良い。で、調理次第。料理好きの方なら葉柄を見逃さないであろう。

ツルナも採れている。(6/18) 神奈川逗子や千葉の布津の海岸の岩陰にやたらと自生している。オザキフラーワのサカタ・タキイの種子置き場に売られている。霜には弱い、一年中収穫できる。少々「エグ」味があるが、おいしい。茹で菜としていただく。

自然農法とか、有機栽培無農薬とかをスマホで検索しますと、新興宗教名が並ぶ。大自然の循環を追求していくと○○教、□□教、××教、▽▽教とか出てくる。就寝時にいろいろとスマホで読んでおります。有機物とは何かとか、EM菌とか、延々と続きます。読みます。平和ですね。

吉田俊道先生の動画も見ます・・・。検索しすぎて、スマホが動かなくなりました。困りました。『ゴミが貯まっています』・・・で、削除すると、回復。ヤレヤレ・・・。検索のし過ぎで、空き容量の不足の警告が出る。

毎朝唱える般若心経の「お経」にも、総ての事は循環するのでであると述べられている。だから何だと考えてしまう。・・・。「無」「空」である。「慈しみ」である。

ロシア、イスラエルの難問題。アフリカ諸国で現に起こっている内戦。北朝鮮の問題もある。だが、この争いを「宗教」にやめさせる力はない。プーチンのような人物(悪魔)がロシア正教会を操っているのですから、最悪の事態である。ダライラマの事も心配である。宗教間に争いがあるのですから、最大矛盾なのであります。宗教の力で争いを止められる訳はないのであります。そんなこんなで今でも、宗教間で争いが絶えない。大矛盾である。

東京もやっと「梅雨」入り(6/21)、22日にも豪雨。今年「空梅雨」になりそうな気配。相当な暑さを覚悟しなければならないであります。雨が降ると、「ドカ雨」。そして、「曇天」と「熱波」、梅雨の形が変わってきた。

ナスの原産地の様子をもっと知りたい。

甥子の武藤君の話だと、インドネシアでは、多雨。作られているナスの根元が両手の親指と人差し指で囲む程の太さであったと言う。まるで、ナスの樹。川筋の畑は、有機物でいっぱい。フカフカの土壌。太ミミズも沢山棲息していたであろう。枝から沢山の実がさがる。見事なものであります。

日本の夏季は、短い熱帯になります。で、で、…できるだけ早く植えて、…できるだけ遅く採る。ハウス栽培となる。自動散水。小さな菜園では、できない。少しでもインド・モンスーン気候(地帯)に合わせよう、頑張るしかない。バナナが自生できる気候だ。

木嶋利男氏の「野菜の性格[アイデア栽培](#)」の「ナス」のページを読む。私は、V字仕立てにしている。

夏の三大果菜の一つ トマト

南米アンデス。太平洋から吹き上がる西風。山脈に連なる暖傾斜地。火山培土であろう。排水良好。トマトもどきの雑草も沢山あるそうです。現地では、支柱などはしない。地表を這い回る。

15世紀にはいつ、ヨーロッパに渡り品種が改良が進む。栽培方法も改善。品種も改良された。イタリアのトマト祭りは見事だ。

トマトは、ナスに比べては小肥。水遣りは、少な目。支柱を立てて、一本仕立てが良い。脇芽を徹底的にとる。トマトは、2本3本で仕立てると其の後の管理がしにくい。養分が分散して花が落ちる。実が落ちる。ミニ種でも二本仕立て、良い。4~5本も立ち上げてしまうと、始末が着かなくなる。

田中さん(スイカ名人)は、トマト作りも素晴らしかった。鳥除け銀テープを張り巡らせていた。マルチはビニールを使われていたが、これはは止めて、稲藁か刈草良い。また、千葉のスイカ農家の娘さんから教わりましたが、米藁マルチで、脇畝にスイカ。スイカの葉でトマトの地温を下げる。とても良い方法であります。私は、隙間に枝豆も植えている。

トマトの茎や葉、葉柄に沢山着いている毛は何なのか?。あの「毛」で水分を吸収。大納得なのであります。南太平洋から登る超多湿の空気。毛で、吸水しているのであります。地表部は乾燥気味が良い。それと、トマトは、とにかく脇芽を取る…。なのであります。

再び、キュウリ 繰り返しになりますが、キュウリには、踏み圧っから守る「厚板」。キュウリの根は極端に踏み圧に弱い。そこで、廃材の板で覆う。厚ベニヤの板でも良いが、重い。ラワン板の古材が良い。板を敷くと板の下の生物たち元気になる。乾燥害、紫外線、微生物保護、醗酵促進、雑草防止、……良いことづくめなのであります。「板」の上は、仮通路になる。それで私は、「板」を多用する。



6/15 大根、小松菜、レタス、ブロッコリー等を片付けて、「糠」「玉肥」土毎醗酵させる。板や、サナを置く。 その上に刈草を置いて湿度を保つ。 干した草は、トマトなどのマルチ材に

多量の醗酵有機肥料のせいか、モロッコインゲンの収穫がすごい。 2mの長さで、2列。 中央の作業路をまたいで植えてある。 U字支柱で。 ネット。 そこだけがジャングル。 追肥の時に「ソマチット粉末」を少なめに振る。

朝採って、夕方にも。 夕方に採ったものは、甘い。 とにかく大収穫。モロッコインゲン勢いが止まらない。 南側の列を止めようかと思えます。 ナスにかぶさるようにジャングルになる。 ナスに「光り」を確保しようと思う。



スイカを植えて稲わらマルチ スイカ伸びてくる。竹チップマルチ置く ジャガイモとナス

一カ月の休暇でミニスイカの生長手順が全て狂う。 根元の脇芽欠き、心止め、蔓の誘因、受粉、追肥。 総べてできなかつた。 竹チップのマルチはしてあげる。 一つか二つはできるでしょう。 田中さん(スイカ名人の)ようにスイカの跡地に、「ズッキーニ」でも植えようと思っています。

テラスに置いた「ジャボチカバ」の4回目の実がつき楽しみだ。 うまく育てると、年に5回は、採れそうだ。 カニ殻醗酵肥を追肥する。 冬季の加温の効果が効いた。 アフリカのジャングルでは一年中実を付けているのか・・・？ T、