

農園便り 9

2024/09/01

(141号)

文責 筒口典康

小玉スイカ

果皮の色が黄色で、果実は赤い、美味しい小玉西瓜ができました。

とても甘くできたのであります。大玉の味にはとても及ばないのですが、とにかく美味しかった。青皮の方は蔓が上に登っていく性質でした。キュウリに負けて、枯れてしまった。

黄色皮の西瓜は、元気で1本で6個も実を付けました。始まりは少し早採りでした。じっくり待って、完熟。後追いの5個は、とも甘い。よいできでした。中味は赤い。



黄色皮のミニスイカ 中は赤色

中央 色付く

完熟 甘い！ 大成功

良くできたことについて考えてみますと、「JOYマルタ玉肥」と「糠」の「土毎醗酵」。 これだ！。マルタ玉肥＝油粕の醗酵堆肥に使われている「菌」だ。使う「菌」達は、企業秘密でありましょう。その「菌」たちを活用した。醗酵に使う菌たちの力で、「糠」と混ぜて土毎醗酵させる、昔の土の臭いが・・・、子どもの頃(昭和20年)の土の臭い。

「マルタ」と「糠」を振って、軽く土と混ぜて、水をやり厚板で地表を覆う。と、土に白く菌糸が伸びる。絡む。「菌」をどのように使うか、菌の種類が、大切なのである。スイカ名人の田中さんの「土作り」は、これであったのだ。田中さん、明治生まれの方は教えない。「見て学べ」「自分で考えろ」なのだ。「マルタ玉肥」の入手先は、8月号1～2ページをご覧ください。

三浦半島出の臼井さん(元同僚 数学)によると『西瓜も美味しく作れないなんぞは、話にならないヨ』。さすが三浦半島出の人の言うことが厳しい。西瓜、白菜の特産地。私には、スイカの壁は中々超えられなかった。ダイコンなどは当たり前。大根の味をどう出すかなのでありましょう。

田中さん(スイカ名人)の「土作り」。醗酵中のビニールを捲(めく)って中を見るなんて言うことはとても恐ろしくて、できなかった。

この「マルタ玉肥」で、謎が解けたぞ。分かったぞ！！。でも未だ未だ、ほんの一部なのであろう・・・。

千葉県ご出身のご婦人に教えてもらったのですが、トマトの稲藁マルチの上に西瓜の蔓を伸ばしてやる。と…、トマトの「地温」が下がって、とてもトマトの調子が良くなると。さすが西瓜の特産地。具体的な経験値。西瓜にも稲わらマルチ。西瓜畝とトマト畝を隣り合わせて作る。ともに乾燥の大好きな仲間たちだ。トマトはアンデス高地、西瓜は、アフリカサバンナなのである。カボチャのようにデカ葉のものは使えない。さすが…スイカ農家の工夫は凄い。

追肥には醗酵鶏糞(JA=農協で、入手)が良いと思うが未だ使ってはいない。根元から、かなり離して少なめ施肥が良からう。機嫌を損なうことがあるので少な目に施そう。むろん「マルタ玉肥」の細粒でも良からう。

ミニスイカは家庭用冷蔵庫に丸々入るところが良い。西瓜の柄の部分にある巻蔓が茶色になれば完熟の合図。あと、皮の色付き、指ではじく音、包丁を入れ時の弾け。早取りは美味しくない。元気に育った西瓜には虫が寄り付かない。病気も出ない。無農薬でできるのである。

虫除けハーブ(タンジー・マジイなど)の利用も効果がある。(ウリハムシ、カメムシ…)

養分豊かなスイカの跡地にはズッキーニを田中さんは作られていた。

父の実家の富山の「黒部スイカ」は、大俵。巨大で、ジューシーで、甘い。懐かしい。また、食べたいものです。黒部ダムに行った時の思い出…。

ミニスイカは、とても及ばない。



B/19 マリーゴールド(線虫防止) タンジー・マジイ(虫除けハーブ) スイカの畝に植えている。 タンジイは、アリがいる時に細断して撒く。

40度肥えの報道が。猛暑、酷暑、熱波が日本列島を襲う。 例年ですと、白菜の種まき、秋大根。キャベツ、ブロッコリーなどの苗作りなのですが、余りにも暑すぎる。 小松菜が、朝夕の散水にもかかわらず、干上がる。

農園仲間が、オザキフラワーでも苗はまだおかれていないそうである。(8/15) それにしても、蒔き時である。秋播きの葉物野菜の種は、既に見てある。

それで、夏の野菜作りを見直してみた。 キュウリ、トマトは7月で終わる。止める。片付ける。… 熱帯性の植物を使う。これしかない。出番です。

ツルムラサキ、雲南百薬草、オクラ、モロヘイヤ、ニガウリ…。 パパイアの

登場である。今、作っている。 パパイヤは、試行栽培中。

高冷地で元気に育つ葉もの野菜たちは、東京では作れない。 作っても美味しくできない。 夏採りキャベツ、ブロッコリーたちもだ。 それで、止める。

昨日(8/15)畑に行ってみると、パパイヤが3メートルにも育っていて、その上の節ごとに花が咲いている。 これはいける。 調理の仕方をスマホで調べよう。 青実も膨らんでいる。 樹上で熟成、果物としても食べたい。

スマホで調べる？・・・、これだからダメなのである。 何でもかんでも、スマホ！。スマホ。 スマホでわかるのは、分かるだけで、解ったわけではない。

お近くにフィリピンの方がおりませんか？・・・。 台湾のご出身方がおりませんか？。 収穫できたパパイヤ野菜をプレゼントして、調理の仕方を聞きましょう。 交流しましょう。 ご家庭で、パパイヤを野菜としてお食べになった方に教えてもらおう。 それが良い。 スマホの知識は、「似て非」なるということだ。 変な食べ方をしませんように。

日本の「夏」は、熱帯野菜を作る時が来ました。

昭和 20 年 8 月 15 日。 終戦の日(敗戦の日)。 食料がなかなか手に入らない日々。夏蜜柑を食べた。 酸っぱい。 母が夏柑を潰して、蜂蜜と合わす。さ湯で薄めてもらい、飲む。 栄養失調の闘病中である。 母の介護で元気になった。 苦労を掛けました。とにもかくにも、食べ物が手に入らなかった。栄養失調で、死に損なった。

2年ほど過ぎて。暮れになると「柚子」が店に並ぶ。 正月が近づいてミカン。「蜜柑」は、愛媛産・・・大分産。 紀州、西南暖地産のものをいただきました。 当ても甘い果物は、バナナ。 渋谷で買った、たたき売りのバナナ。 その品種は、絶滅したようだ。 今も、甘いバナナを食べているが、当時のバナナには、かなわないと言う。 渋谷のバナナは、確かに甘かった。大きかった。

ミニバナナ

国華園、タキイ種苗でモンキーバナナ、台湾バナナ。 新品種に飛びつく。 6月に大鉢に植えて10月には、温室に。 2メートル近くに育っている。 重くてたまらない。 1mの所に花芽のふくらみができている。あと一息。秋が深まってしまふ。 4・5年、その失敗の繰り返し。

11月になると夜温10℃を下回る。 成長は止まってしまふ。 1月2月に、油断して氷点下に会わせてしまふと死滅。 バナナの一生が終わる。 温度管理の自動化が鍵。 温度管理の失敗で枯らしてしまふ。

バナナには、蒸かして食べる芋のようなものもあるようだ。 甘くて大きなバナナが既に絶滅(前述)、種子あり種を色々交配して、今のバナナがある。 既に、純系種になっていて、これもまた絶滅が心配されている。

ジャングルを焼き払って、刈り払って、パームヤシの単一な畑を作る。 バナナ、パイナップル然り。 コーヒー然り。 こんな事が、長く続くはずがない。 日本の

優秀な農業技術者が、大活躍。地球環境を破壊し続けている。ま〜、人類に明日はないと言えましょう

新聞のニュースで知ったのですが、インドネシア国が、首都ジャカルタから、ボルネオ、タリマンタン島の平原に遷都していると言う。大規模な工事を始めていると。(8/1朝日朝刊) 道路網を作り、鉄道路を作る。緑環境の破壊である。開発だ。人類に明日はあるのでしょうか?……。水没する島国家郡。地球規模で考えていく必要がある。地球管理は、一国でできることでは、ありません。ブラジル国、首都ブラジリア然り。

ミラクルフルーツ

ミラクル、この熱帯小果樹と付き合って長い。始まりは、杉並の松の木中時代でしたから、もう20年以上前になりましたか。鈴木先生の大型4輪ジーゼルカーで逗子の突端にあるフルーツパーラーに出かける。で、いただきました。「日陰茶屋」で昼食を済ませて、食後のフルーツと言う分けです。私は気味が悪いので注文しませんでした。

夏蜜柑、グレープフルーツ、未熟のキウイ、酸味、…ミラクルフルーツを口に挟んで軽く噛んで舌に実の液を塗すと、……と。…皆が、大騒ぎ。「酢味」が全て甘く感じる。ミラクルフルーツの「ミラクリン」なる成分で味覚麻痺。果物のお皿にバナナも盛ってありました。始めにバナナ、次いでミラクル。みんなの驚きに私も合流する。

食べたミラクルの種子は、良く芽が出る。で、技術科の「栽培学習」で使ってみた。生徒たちの驚きは、並大抵のものでなかった。私の開発中のペットボトルで作った「発芽容器」に蒔きました。良く「芽」が出る。成功。発芽後容器を技術科室に置いて温度管理。各自、持ち帰ることができた。

10℃を下回ると、生育停止。0℃で枯死。発泡スチロールの箱に入れて、ボトルで、湯たんぽ。ボトルは、タオルで包む。それを毎日。持ち帰ったミラクルフルーツは、どうなったことやら…。10℃維持は難しい。可哀そう。

オザキフラワー、タキイ種苗、芝勝、で仕入れたものが延々と実を付けている。ミラクルフルーツ今でも夏蜜柑をいただくときに使っている。

糖尿病患者さんが「甘未」を味わいたい時、利用されているようである。ミラクルフルーツでOKと言う分け。「ミラクリン」の効果は、2時間ほどで、終わる。食事の前にはいただかない方がよろしい。熱帯小果樹のおはなし。

ジャボチカバ

冬季に10℃あれば、越冬できる。15℃で生長続行、葉を落とさない。

1年間に5~6回の収穫が期待できる。味は、楊貴妃の食べた「レイシ」、葡萄の「巨峰」。とても美味しい。収穫が半年に及ぶ。熱海の方でジャボチカバ園があるようだ。甘いので日持ちが利かないので、店には置かれない。多収なのでお薦めの果物である。クマネズミの被害にあう。困ったもんだ。T、