

農園便り 11月号 (143号)

文責 筒口典康

10月始めの残暑も、厳しかった。

10月に入っても、各地から 30℃越えのニュースが届く。暑い。



9/16 パパイヤに花と青実が

同日 パパイヤの半日陰で里芋元気

10月号は、頑張って6ページの特集号「有機無農薬栽培の畑」にしました。このGメール版は、4ページです。7・8・9月号を読み返してみました。すると、色々誤りがあります。目下、訂正中です。10月号5・6ページ分は、昨年の10月号、3～4ページをコピーしたものです。Gメール版にはありませんので、紙面版をご覧ください。「有機無農薬栽培の畑」の特集です。神田神保町の農文協ブックセンターに置いてあります。無料です。

それにしても、農文協ブックセンターに出かけることも、体力の低下で、段々難しくなってきました。荒井店長さんにお会いすることも少なくなっています。来店するお客の持ち帰り状況がどんなものかが気になります。

九段下から西へ、飯田橋に向かう飯田町。小野邸(ジョンレノン=小野洋子)の屋敷の下町。私は、そこで生まれ育った街。それで、ブックセンター辺りは懐かしい所。いわゆる下町。お隣りは豊屋さんで、左方は、運送屋。裏には印刷所、紙屋も。下駄屋。傘屋。優勝杯やバックル、メタルなどの加工の店もある忙しい町でした。製本時の切り落としの倉庫に紙の山。国

鉄の飯田橋駅そばには、提灯屋もありました。懐かしい町です。

農文協ブックセンターのレジ台に置いてある種子達。 サカタ種苗やタキイ種苗にも置いてないものもあります。近々探しに出かけようと思っています。

「クララ」「セスパニヤ」等(マメ科)の種は、置いてありますでしょうか？。以前に、粟、黍、稗、ソルゴー、綿、などを色々とお世話いただきました。

埼玉の飯能の「野口種苗」でも求めることが出来ます。野口種苗では、地方の特産品種の種も手に入ります。また、大阪「国華園」のカタログでも珍しいものが探せます。スマホで、検索してみてください。

自家採種

クロタラリア(マメ科刈草に使う)の種子は、採っています。 自家採取。シソ、ミニトマト、ツルナは自然落下。インゲン、サヤエンドウ、ミニカボチャ、オクラ、モロヘイヤ、ツルムラサキ。里芋、サツマイモ、ヤマノイモ、オカワカメ(雲南百薬草)、ニラ……。むかご、挿し芽、挿し木、株分、で……。小さな区民農園なので、手一杯。出来るだけ自給を心がけています。

ナスやトマト、ピーマン、キュウリ等は、カタログの誘いについつい負けまして、毎年種子を買う。種子代も高いので、自家採種も必要です。でも、区民農園は、狭いのでそんなに沢山は植えられません。

膨大な内容のカタログ。良く送ってくるものですナ～…。いつの間にか永久会員になっている？。ポストが詰まる？。何も通信物が来ないのも寂しいですが、年をとれば、仕方あるまいか……。

カタログをめくる楽しみはある。見ながら眠ると、眠りが良くなる。空想の翼が広がりながらの熟睡です。楽しい夢を見る。

種子の自家採種には、紙袋。 ビニールの袋はいけません。僅かな湿り気でも水滴が……。直ぐに「カビ」が……。シャーレ、ガラス瓶には、乾燥剤を。この頃、コルク栓も売ってなくなりました。ゴム栓も売ってない。

そんなこんなで、紙袋。紙袋がもっとも自然だ。乾き過ぎないので良い。

球根類の管理には「籾殻」「籾殻燻炭」。発泡スチロールのケース。冬越し中は、月に2～3度給水する。それと、10℃ぐらいに保ちたい。凍らせないようにする。以前は、カンナとかダリヤ、グラジオラス、アマリリスで保温庫が一杯でしたが、今は、全く無い。月2ぐらいの水やりを忘れてしまう

と干からびてしまう。我が家は、花だらけだった。近くにお住いのフランス人が『オー・ワンダフル』と喜こんでくれたのが、嬉しかった。そんな事もあったっけ。

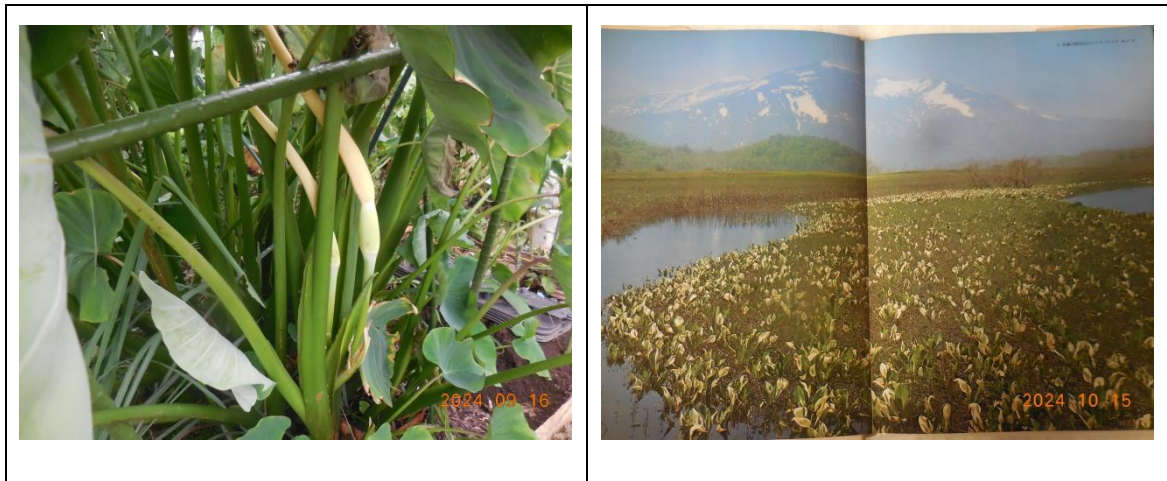
里芋に花が

サトイモの花が咲きました。京芋＝筍芋(タケノコイモ)。薄黄色の水芭蕉のような花が。苞が細長い。ホッコリ系。親芋系。親芋を主に食べる芋。

3年前に、上石神井南農園の時、「セレベス」という品種の赤い花を見たことがあります。一畝にいくつも咲いていました。始めて見たので感激でした。肥料もたっぷり効いて、葉柄が2メートルを超す見事な出来ばえ。赤い苞に包まれるように雌蕊の帽子が突き上げる。赤色が綺麗でした。

今の農園のサトイモ畝の半分には「石川早生」。こちらには、花芽は上がってきませんでした。「八つ頭」の場合も花芽はつきません。

「石川早生芋」は、ネットリ系。子芋・孫芋系。大きく育ったパパイヤで、半日陰にしたのが芋にとって良かったのでありましょう。葉枯がおきず、元気に育っている。8月の強光にはサトイモは負けますので、半日陰にしたのが良かった。京芋・石川早生、元気に育つ。パパイヤの葉陰で、涼しい。



サトイモの話の続きですが・・・、尾瀬沼には、3回ほど出かけた。その時に『水芭蕉は、サトイモ科で毒草だよ』と教えてもらいました。優しい白い花で美しい。黄色のタカネエビネにも出会い、とても綺麗であった。感激した。沼達のスケッチもできた。燧岳の雪山の眺めも「木道」の風景も印象に残った。1度目の尾瀬旅行は、7月だと言うのに曇(みぞれ)。長蔵小屋辺りは、20cmほどにも積った。木道も今のように完備されていなかったのが怖かった。足袋(地下足袋)に草鞋、毛糸の靴下。運動靴も長靴も用をなさない。泥田に足を

取られて大変な難儀。 ともかく冷たかった。 恐ろしかった。 連れて行ってくれた兄貴にまだお礼をしていない。 「ありがとうございました」。 寒かった。

サトイモの煮物

里芋は、縄文人の重要な食糧。 弥生の米の時代に入っても、「イモ」と言えば、里芋のこと。 サトイモは、長い時間をかけて今に至る。 懐かしい味とする。 米にしても里芋にしても。 ジャガイモだって、味がないことが主食になった理由であろう。 …… 無論、米には米の味があるが、… サトイモにも味がある。 それで…、サトイモは、懐かしい味なのか …。 茹でても、焼いても、煮ても美味しい分けである。

まずは芋を洗い、程よく切って電子レンジ 10 ～15 分、「チン」皮を剥く。 これで、カブレることはおこりません。 更に必要なら茹で直せば、何にでも使えます。 カブレの起きない方は、始めから茹でて、調理、調理。 茹でこぼした方が、安全…？。「えぐい」味は体に良くない。

10/10、大収穫。 妻が里芋の煮転がしを作ってくれた。 大層の出来栄えで美味しかった。 生活クラブ生協の「鶏肉」「ウインナーソーセージ」薄圧の「薩摩揚げ」。「ニンジン」「牛蒡」は、近くのスーパーで仕入れた。 緑の色付けは、虫食いのうろ抜き「白菜」。「こんにゃく」入り、具沢山である。

パパイヤも入れればよかったのに初めての野菜だったので、用心して使わなかったようだ。 サトイモ「京芋」は、旨い。 マイタケの味も中々だ。

葉物野菜

10月9日 突然冷える。 東京も北陸・北海道の寒さだと天気情報。 冷たい東風が。 小雨。 ホッカイロのお世話になる。



ハクサイ 空地 クロタラリア

ブロッコリー植える

里芋の葉にイモムシが

菜園にハクサイ、ホウレン草、大根、ブロッコリー、ネギ達が育っている。畝の隙間に少しづつ種を蒔いて埋めていきます。少々広幅の畝を作って、畝底に小松菜。カキナも蒔きたい。一霜降れば、パパイヤ、サトイモは、お終い。

里芋を取り込む。持ち手付きの不織布の鉢に取り込む。発泡スチロールの箱、籾殻・籾殻燻炭の用意もします。その前に保温室の掃除だ。中々忙しいぞ。

果物達

柿が色付き始めている。 「東京百匁柿」は、橙色になると果実に「ゴマ」が入り甘くなる。硬くて、歯切れがよく気持ち良い。サクサク。そのまま枝に着けておくと、完熟して「トロトロ」百匁にも成ろうかと思うほど大きな実になる。11月になって、霜に当たると「渋」が戻る。こうなったら、焼酎、ウィスキーなど、エチルアルコールでの「渋抜き」が必要になる。黄色のまだ硬い実も低温に合うと渋くなる。40℃ぐらいの風呂湯の残り湯で温めると「渋」は消える。風呂で渋抜きしたものは、傷みやすい。干し柿にしても良い。カーバイト(二酸化炭素)燻蒸の方法もあるようだ。

柑橘類では、温州ミカン。 柿の実が色づき出すとミカンも美味しなる。温州ミカンの品種のバリエーションは沢山あるので楽しい。この頃になると「柚子」の青実が使えるようになってくる。

「ミラクルフルーツ」、ご存知かな？。アフリカのゴリラが使っていると言う？。ホント、ウソ？。眉唾な話なのであろう。熱帯の小果樹のミラクルフルーツの成分「ミラクリン」で、味覚芽が麻痺。全ての酸味が甘くなる。ミラクルフルーツの苗は、オザキフラワーにて入手できます。

柑橘類は、成り年と不作年があります。成木半分の幼果を除くと良いそうです。杉並ミカン農家さんに教えていただいた。西山さんの所には、「晚白柚」「仏手柑」「文旦」、各種の温州ミカンが植えられています。春になると東京でミカンの花の香。素敵に庭に住む。「スプリングアーリー」実に美味しいミカンです。お勧めいたします。8月号のスイカは、トキタ種苗株式会社育成の「金のたまご」楕円形小玉スイカです。 T、