

パパイヤ と ナス

パパイヤを株(根)元で切る。開いた大穴のところに給水する。大量の水が浸み込む。パパイヤの根穴、その水管を通して大量の水が浸み込む。

そこに、ナスを植えた。根穴周辺は、団粒化している。腐蝕化している。パパイヤの跡地は、富栄養になっている。(4/22)



ナスにとっては大層好都合な状態でありましょう。そこにナスを植える。竹チップでマルチ。少しのソマチット粉末。自作堆肥。追々、千川緑道の刈草を地表にのせていく。竹チップのマルチは、竹の殺菌力を期待するものである。

柱は、一本支柱。一本仕立て。高さは、2m以内に収める約束なので、中々厳しい。

ナス苗は、オザキフラワーで購入した。3種、一本づつにした。苗の購入は少々高くつく。種代も結構高いし。で、苗を少なめに購入している。無農薬・元気健康の野菜作りにつとめます。――パパイヤの根穴利用の試みである。

トマト

大玉・中玉・ミニ各種一本づつ。ブロッコリーの後地に植えた。ブロッコリーの根は、株(根)元を鋸で切ってそのまま残す。根周りに「糠」を置く、「菌」

を蒔く。 不耕起なのであります。 堆肥も、地表に置くだけ。 省エネ・省力。 全て「オクオク・ラクラク」でやる。 三角鍬で軽く混ぜる。 竹チップ、刈草で、マルチする。 粉炭を置く。 炭マルチだ。 ビニールは、使わない。 ビニールは、ゴミ処理の焼却時に、ダイオキシンが発生するので止めておこう。

以前、家の釜戸で湯を沸かししたりしていたので、「消し炭」は、自給できたが・・・、今は、粉炭を購入している。 また、消臭剤等の使い古しの「炭」も使っている。 苦心している。

ひと頃、長野のモキ製作所の「無煙燻炭化器」で、「炭」を焼いていた。 都市部では、「煙」とか「臭い」にうるさくなっているのを、止めている。 困った。 この全くやりにくい。 で、「炭化器」も使わなくなってしまった。 無用の長物になって、塀に立てかけている。 中々、捨てられない。

草木の「煙」は、柿の蒂虫の防除剤であった。 今は、「煙」は、嫌われものだ。 「炭」は、弱アルカリ性なので、土の弱めの中和剤になる。

ニンジン

発芽する時に「光」を好む。 半日陰程度の光が好きで、下種時に多めの覆土は好まない。 アシタバ、ミツバ、芹、クレソン、セロリ、パセリ、と同じ仲間だ。

農家は、緑肥用に麦などを蒔くが、その麦畝の日陰にニンジン蒔く。 と、良く芽が出ると言う。 箆目のトレーを2段重ねて、覆土を少な目にする。 2週間過ぎても変化なし。 3週目にやっと芽が出始める。 うれしい。

双葉が伸びてくるが、余り様子が変わらない。 ニンジンの参考書には、地上部は変わらないように見えても根が深く伸び続けているそう。 間引き！ 間引き！。 移植は相成りません。 細い根が切れて、枝根になる。 間引きするしかない。 今の所、順当に育っている。(4/23)

以前、シニア若竹会の農園で、Oさん見事。 ニンジン名人でありました。 面倒見良く間引きをしていた。 間引きした残りは、サラダに、炒め物に。 それはそれで、おいしい。 そういえば、彼女のナスも素晴らしい出来でありました。 野菜作りについて色々お聞きしますと、良く教えてくれました。 今は、どちらにおいででしょうか？、 懐かしい。

ニンジン蒔は、栽培期間が長くかかります。 2週毎度に追肥。 「玉肥」の細粒にしています。 この「玉肥」は、油粕の醗酵肥料です。 生活クラブ生協で、入手できます。 小袋入りを買うと生産地が解ります。 住所などが袋裏面に書かれています。 電話を掛けるなりして、産地直送で、大袋を仕入れると良い。

この「玉肥」は、とても使い良いし、美味しい野菜ができます。 元気野菜ができます。 健康・元気野菜には、「農薬」は全く必要ありません。

「玉肥」は、使われている有機物が心配ないので、嬉しい。 前にも書きましたが、宮内庁御用達の肥料であります。 使ってみましょう。 お薦め、お薦め。 使い易い醗酵有機肥料である。

昔のニンジンはかなり長かったが、最近は見かけない。今は、甘みの強い、三寸ニンジンです。長ニンジンの種を探しております。

神奈川県下で、栽培が続いているようです。埼玉飯能の「野口種苗」で、探せそうです。長ニンジンは、ニンジン臭が、強い。

インゲンマメ

蔓あり種と蔓無があります。元気の良いオマメ。10本も播けば、最盛期には食べきれない。8月、9月になると、実付きが悪くなる。茂るだけになる。花粉ができなくなるのでしょうか？…。「暑さ」と「水不足」で、花が付かなくなる。最盛期になる前に新しい苗を植える手がありますか・・・？、でもやってはいない。種を追い蒔きするのもよろしかろう。

北アメリカ大陸最南部、メキシコ中央部・ガテマラ・ホンジュラス、両大陸の付け根辺りが、原産地のようにあります。中央アメリカのインディアンの食糧である。

現地の気候状況を知りたいものです。「暑さ」と「水」「土」…。どんなものでしょう？。

最初に食べたのが、長野菅平での合宿の時でしたから・・・、あまりの美味しさに感激。大げさでは有りませんヨ・・・。で、寒冷地の野菜かと思っていまして、熱帯ものなんだ。

10株も作れば、食べきれない。とにかく強力元気野菜である。茹でただけで、味が良い。甘い。塩一振りでおイシイ。お醤油+ワサビ、これも良い。気に入っているお野菜です。挽肉炒めに副えても美味しい。重宝な野菜である。モロッコインゲンは、日本には20世紀に入ってきた、新参者。

トウモロコシ

種を蒔く期間が長いので嬉しい。お彼岸頃に加温、ポット植え。5月連休前後に直播。鳩に狙われるのでポット蒔きが良い。畝に2～3列植。1列では実が付きにくい。畝のかたまりには、同じ品種にします。

完全有機で作っていたら、茎の太りが遅いので、8・8・8で追肥。すると、すごい勢いで育ちだす。肥料大好きな作物。土寄せをする。刈草を置く。

莢の先の毛が色付き出したら、雄穂を刈り取る。

トウモロコシの茎葉は大変糖分が多く、ゴミ扱いで捨ててしまうのは惜しい。緑肥として畝間に置く。「糠」を振ればたちまち分解醗酵して無くなる。茎葉をゴミにしてしまうのは、もったいない。

「根」は、地際で切る。掘らない。「根耕」させる。しばらくしたら、支柱を差し込んでみて下さい。120cmは軽く押し込める。「根耕」のなせる業なのであります。もう大スコップで深く掘る必要はありません。モロコシの根が土中を深くに伸びて、耕してくれるのです。

南アメリカ大陸に人類が住み始めた2万5000年前頃から食料として栽培していたようだ。(自然繁殖・採取) コロンブスが1492年キューバからトウモロコ

シをスペインにもたらした。日本にはフィリピンを経由して16世紀に入って、栽培が始まったとある。現在、アメリカから家畜用飼料として大量のトウモロコシを輸入している。

採りたて、焼きたて、蒸かしたて、で、一摘みの「塩」。今年も早くいただきたいものである。北海道での栽培の始まりは、19世紀とある。



4/15 ブロッコリーの根元を鋸で切る 根は残す 4/14 サヤエンドウ カキナ 資材を置く

キュウリ

U字支柱を一部に組み込むと、井桁支柱がしっかりと固定する。今は、サヤエンドウが絡んでいるが、5月後半には元気を失ってくるでしょう。そこにキュウリを植えていく。(4/25)

ウドンコ病耐性品種、節成り品種、など・ナド・等・・・。ポットのラベルの説明を読みます。鉢の底穴に少々白根が覗くような元気苗を選びます。ドグロを巻いているようなものは、管理の悪い老化苗。仕入れから日にちが経った苗で、ダメです。

双葉がピンと張っている。白緑の元気なものが良い。双葉・葉表の産毛がしっかりしている威勢の良い苗がよろしい。接ぎ木苗なら、指し穂のしっかりしているものが良い。・・・選びどころだ。

不耕起で畑を続けて作っておりますと、何時でも苗の植え付けOKなのであります。移植の受け入れOK。不耕起での有機栽培は大層よろしい。

植え付け穴は、苗の双葉の付いている少し下まで。手作り堆肥、ダルマ堆肥等を根周りに置く。後は散水。半周にたっぷりと注ぐ。数日「水」を我慢させたら、・・・「大きくナーレ、大きくナーレ」と水をやる。地表が湿る程度の「水」をやる。キュウリは、「水」が大好きだ。でも、過湿にならないようにします。

ウリハムシ、カメムシ来るな。テントウムシ、カマキリおいでなさい。有機で栽培を続けていると、害虫や病気の被害が少なくなってくる。生物のバランスがとれてくるのである。化成肥料(12・12・12など)・農薬を使うことで、病虫害を呼び込むのであろう。

ハーブのタンジイマジイの茎葉を細かく切って撒くとアリ、アブラムシがいなくなる。モンシロチョウも来なくなる。 T、