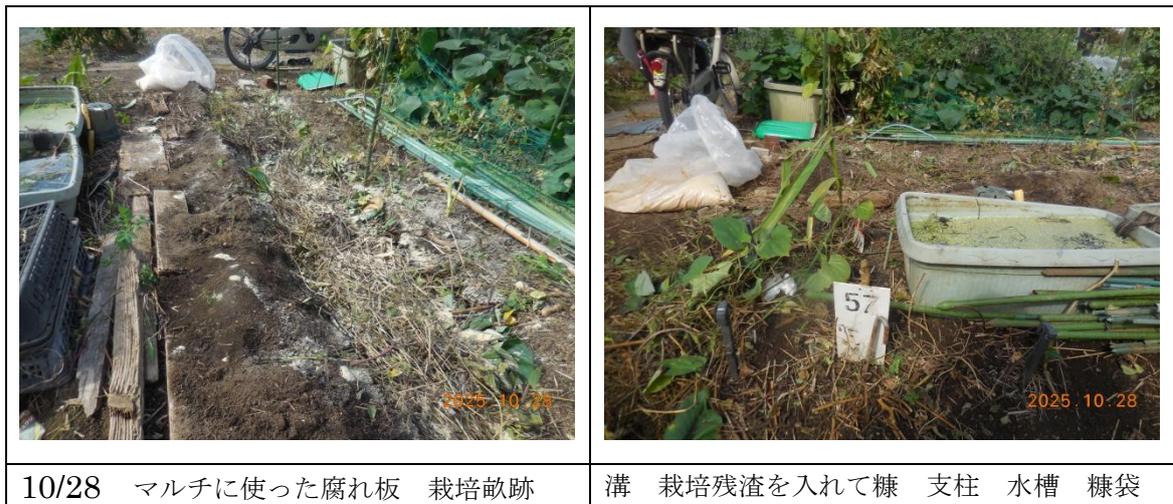


区民農園からの撤退 体調(高血圧)を整えながら、耕作区 27 区を片付けをしている。 区民農園の使用期間は 2 年間であるが、その中で「有機無農薬」「不耕起栽培」に取り組んできた。



美味しくて、安心安全な野菜作りをどのように進めていけばいいのか。また、野菜を種子(苗)から育てる面白さ、楽しさを報告してきました。

この「農園便り」は、「1年目から収穫のできる野菜作り」と言うことを、書いてきました。 また、「無農薬栽培」をどうやるかの報告でもありました。

先ず、耕作区全体の「土每醗酵」。 耕区中央に「作業路」を作る。「養分多めの畝」「少なめの畝」、「水分多めの畝」「少なめの畝」。 で・・・、作物を作り分ける。

作物の原産地、伝播してきた道筋等を考えましたり、いろいろと考える。

日本古来の野菜、山野草。外来の野菜たち。 養分要求度、水分要求度、光要求度、植物間の係わり。「善玉菌」「悪玉菌」のこととか、「益虫」「害虫」のこととかいろいろと考えます。 解ってくると、また楽しい。

生命の誕生、細胞内に葉緑体を取り込む。またミトコンドリアのこととか、考えることが沢山ある。それが面白い。それにしても、全ての生命は繋がっているのである。 有機物の合成、無機化の循環がある。これらのことは、新たにスタートする「グリーン・アドバイス」の思うところであります。

色々と調べていきましょう。考えましょう。勉強して参ります。 解らないことが沢山ある。それがまた、楽しいといたします。



去年、パパイヤを植えて見ました。この熱帯植物の成長は、脅威。2.5m～3mに伸びる。茎の直径は、太もも大、それ以上。ヤツデのような掌葉。樹(草)下は、日陰になる。葉柄の付け根に、緑色の大きな実をぶら下げる。

この実は、近くの八百屋スーパーの「アキダイ」の店先にも並ぶ。10月近くになるとパパイヤの黄色の果実になる。アキダイの店先で、売られている。

買いました。大きな青パパイヤの実は、煮物にして美味しい。

インドネシアやフィリピン、台湾の方が、ご近所に居りましたなら、調理法をお聞きになると良い。当地では、重宝な便利野菜のようです。炒めて食べたり、汁物の具にしたりする。タンパク質分解酵素を含んでいるようで、肉・魚と料理すると良いようです。

大きく完熟した実を買う。2つに切ると、中央に黒色の種実が…。90粒ぐらい種子が詰っていました。その時は捨ててしまいましたが、種子は、良く芽が出るそうです。

大阪の「国華園」で、パパヤの種子が手に入ります。種としては、高い方です。捨てなければよかったが、ゴミにしてしまった。2月ぐらいに、温室で28℃前後で、発芽しそう。冬季は、温室内の温度管理が難しい。

原産地ではパパイヤの実がそのまま落果、甘い部分は動物たちに食べられて、土の上に種子の塊が残る…。

そう…、パパイヤの「根」の話をしたくて始めたのにそれてしまいました。上石神井の「オザキフラワーセンター」で、パパイヤの苗を仕入れる。かなり高目のお値段でしたが、植えました。

パパイヤの「直根」が、伸びて、1.5mも。畝の表層部近くに「側根」が左右50cm幅に広がる。秋口に入ると更に育つ。広がる。この根は冬の寒さで腐蝕化するので雑草化することは、無い。

「根耕」の話である。「冬」になるとパパイヤの太根は腐蝕する。植地は、根で、耕される。もう耕運機などで深耕する必要は全くいらぬ。大シャベルでの重労働はいらぬ。ありがたい。

先日、TVを見ていましたら、茨城の農家さんでパパイヤを列植している畑が放映されていました。「根耕」の目的で栽培しているかは分かりませんでした。おそらくそうでありましょう。

地表、地下に根が深く伸びる。冬の低温に出会うと死滅する。「菌」たちで、腐蝕する。同時に周辺の土も団粒化する。根跡は、水管になるのであり

ます。 次の年の夏に、パパイヤの茎の切り口に水を注ぐ。 と、瞬時に耕作地が潤う。

私の菜園でも同じでした。 その腐蝕地にミミズの赤ちゃんが無数にいる。 ミミズの糞で団粒化が進む…。 パパイヤの根跡は良い事ばかりであります。 支柱を押し込むと、何と、1.5m.も軽く突き進む。 押し込める。

「根耕」には、熱帯植物を利用と良い。 こんなそんなで、「根耕」、「根耕」。 もう、耕運機、開墾鋤、大シャベで深く掘らなくても良い。 熱帯植物の根を使って掘ってもらう。 根の根耕力を活用してみよう。

パパヤ=パパイヤ とナス パパイヤの根跡にナスを植える。

ナスは、インドの東南の地が原産地。 モンスーン地域である。ナス科。 根は地中深くに根が伸びる。 肥料好きな植物。 日本各地にナス科の植物(雑草)は沢山ある。 ナスは、高温多湿が大好き。我が国の6月、7月に大繁殖する。

トマト、ピーマン、トウガラシ、パプリカ、ジャガイモは、タバコは仲間である。 この者たちは連作を嫌う。 タバコモザイク病に弱い。 ナス科共通の病虫害にかかり易い。

病虫害に罹らないようにする基本は、健康・元気野菜に育てること。成育適期を逃さないこと。 適期を外すと、弱り目に祟り目で、生育不良の株になる。罹病する。虫が来る。

「光り」好きなものには、十分に「光り」を与える。 成育には、「水」と「光り」だ。

吉田俊道氏の講演会が、練馬区の区民館でありました。 元気な方で、大きな声で少々早口。 威勢の良い話しぶりに圧倒されてしまいました。 でも、これならできる。やってみよう、と思う。 その気になった。 野菜作りには、吉田先生の「菌ちゃん農法」が大変宜しい。

「パパイヤ」の根跡に「ナス」の根が伸びる。 ナスが伸びていく。 2.5m. それ以上、もっと。 花の雌蕊が突き出る元気なナス。 元肥も追肥も「玉肥」と「糠」を使う。 ナスにも「菌ちゃん農法」が合うゾ。

宮内庁御用達の例の、醗酵菜種粕肥料。 生活クラブ生協で入手できる。 9月に入っても花をつけ、実がぶら下がる。 雌蕊が突き出す。 ナスは、長実系がよい。旨い。良くなる。 パパイヤの腐蝕した根穴は、肥料溜まりである。 誠にナスにとっては、生育の良い耕地になってくる。

地中は、熱帯植物で「根耕」させる。 地表は、三角鋤でかき回すだけ。 省エネ、小エネ。 刈草を置く、「糠」を撒く。 マルチに刈草を。追肥に「糠」を。「玉肥」を置く。 オクオク・ラクラクなのであります。

「腐れ板」 長野北御牧村の林の中で、醗酵物の塊を見つけた。 3月中旬。 草たちを熊手で掻き分けていると、白い塊が。暖かい。 その様な塊を「しろ」

と言う。 その塊を菜園の有機物に混ぜる。 醗酵の「種菌」である。

ラワン板の腐れ板。「変形菌」「放線菌」「白色腐朽菌」「褐色腐朽菌」等の菌のタネが居る。「刈草」「落ち葉」を置く。「糠」を振る。腐れ板をその上に置く。醗酵が始まる。

腐れ板は、仮通路を作る。腐れ板は、ゴミではない。「腐れ板」の仮通路の下に有機肥料ができる。「板活用」にトライしましょう。腐れ板を並べるだけです。ラクラク・オウオのお話です。以前、割竹を使う農家さんもありました。踏み圧に弱い、ウリ科植物のマルチに使っていた

耕作地の表層に有機物を蒔き、「糠」「菌」を撒く。軽く混ぜる。土毎醗酵が始まる。菌糸は、作物の根とつながる。去年の作物の根穴に伸びる。「ミミズ」「線虫」「ムシ」達が寄ってくる。土中は、耕さなくても「団粒化」していく。原野や林と同じに!!!。循環する生命の力で「土」は、団粒化する。そんな畑を作りましょう。やがて、美味しくて、安全・安心な野菜ができるようになっていく。「虫」「病気」に負けない、元気野菜ができてくる。農薬散布の必要としない野菜作り、花作りを目指していきましょう。

畑をできるだけ耕さないで作っておりますが、「不耕起栽培」は大層理にかなっていると思います。苗の植え付け、種子蒔きは、マルチをどかして、何時でもできる。邪魔になる草たちは、刈る。畝間に敷く。省エネ栽培なのであります。高齢者にはありがたい畑作りだ。全く。



去年 東京百目柿 半熟性で寒くなると渋みが



今年 我が家の州ミカン色付く 甘い

農園の近所の農家さんにキウイー、柿などを頂いて、ありがたく秋を楽しんでおります。昨年植木屋さんを入れて、小庭が明るくなりました。美ものは、「光り」。枝を払った後はダメ、2年待ちになります。で、今年は、メ。来年の鈴なりに期待します。 T、