

# 農園通信

2021年3月・4月

発行・問合せ先 福田  
(農業振興団体協議会・町民農園部会)

[fukuda-ka@amail.plala.or.jp](mailto:fukuda-ka@amail.plala.or.jp)

## 冬春・夏野菜の種まき、苗植え時期



### ○3月の種まき

- ✿小松菜等のアブラナ科の葉物は早めの種まきが良いです。気温が高くなると虫害(ダイコンサルハムシ)でボロボロになります。気温が上がる前に大きくします。
- ✿ホウレンソウ(アカザ科)の種には、西洋種(まるい葉)と東洋種(ぎざぎざの葉)があります。春蒔きは西洋種の方が良いです。石灰をしっかり入れます。(苦土石灰等)
- #小松菜、ホウレンソウ等の葉物は春は塔立ち(花芽を付ける)しやすいので肥料を多めに与えます。(植物は肥料が少ない=環境が厳しいと早く子孫を残そうと早く花(生殖細胞)を作ります。)また早めに収穫します。
- ✿うまい菜(アカザ科)は植え替えを好まないようです。粗目に筋蒔きをして、間引き菜を収穫しながら、最後に大きな株を残したほうが元気に育つようです。
- ✿インゲン豆は桜の散る頃に種を落とします。早く栽培したいときは、ビニールトンネルをして蒔きます。豆類は水(雨)が多いと芽を出す前に種が腐るので、水分量にも要注意です。
- ✿オクラは気温が上がってから、5月に種まきする方が発芽が良いです。

### ○夏野菜の苗植え(トマト、ナス、キュウリ、ピーマン類、スイカ等)

ホームセンターでは早くから苗が売り出されますが、トマト以外は寒さに弱いので、4月末以降、気候が安定してからが良いでしょう。トマトは4月中旬でも大丈夫です。

## 農園は地域との調和が大切—2月20日「島本町の今後の市民農園のあり方」

講習会開催

主催:島本町農業振興団体協議会・町民農園部会

(都市農地活用支援センター:「農」の機能発揮アドバイザー派遣制度を活用)

講師:上田悠太さん(市民農園を展開されているソーシャルビジネスの方)

上田さんは豊富な経験をお持ちの方で、具体的な事例をいろいろお話いただきました。

- ・農園を存続させていくには、地域との調和が大切。地主の農家さんは地域で生活している。農家の方が安心して農地を提供できるように、地域で納得が得られるよう私たちが環境づくりをする。
- ・安定した農園は農園内にコミュニティが生まれている。コミュニティにはいろいろな形態がある。
- ・農地のみでなく緑地空間を住空間に含めるべしという考えが広がり、都市住民に農地、畑の意識が広がってゆくことが大切。……等々。町民農園部会に具体的アドバイスを頂きました。

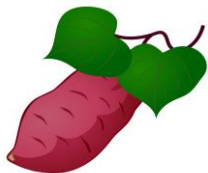
### 農地所有者の方へ

「農家が楽で利用者が楽しい市民農園の開設・運営の仕方」懇談会を開催。

日時・場所はお問い合わせください。農家がスムーズに農園の運営が出来るように、また利用者にとっても気持ちの良い農空間となるよう、情報を発信しています。

# (;^ω^;) 失敗は宝

経験談



うまく出来たことは意外と忘れるものです。反対に、失敗は悔しさと共に記憶に残るので、失敗からいろいろ学べます。失敗大歓迎！  
**レベルアップの鍵は失敗にあり**

## <サツマイモ>

(Hさん) 昨年は4月に生協で買った紅あずまを1本ベランダで苗床にして発芽させ、6/5に12本、6/18に11本、6/29に8本の苗をとって畑の4m程に順に植えつけ、10月末に掘り起こして14kgの収穫でした。原料費300円以下です。サツマイモが豊作でしたので、干し芋に初トライしました。イモを蒸した後に、1cm×1cm×5cmくらいの棒状に切り、干し網で5日くらい干して冷凍保存。少しずつ冷凍庫から出してオーブントースターで焼いて食べました。先ず先ずの味でした。

(Sさん) 昨年は、20株程は市中で購入したものを植え付け、成長した脇芽を切り取り、合わせて30~40株にして、育てました。必要な都度掘り起こし、最終収穫は12月初旬でした。砂地でないこともあってか、毎年イモの表面が虫に喰われています。恐らくコガネムシの幼虫がかじっているのではないかと推察しています。



## <えんどう豆・そら豆>

(Cさん) 今年の年末年始の寒さは厳しかった。そら豆に風よけをしていなかったら、茎がふにゃ~となっている。

(Sさん) 豆類の育ちが早く、寒さで枯れないか心配していたのですが、何とか持ちこたえました。

(Iさん) えんどう豆は全滅。茎・葉をヒヨドリに食べつくされた。



## <もう一手間かけた家庭菜園と我が家の料理>

(Sさん) この冬、一番はまったのが、ブリのカマの照り焼きと、ブリと大根の煮付け、でした。カマ2切れ税抜き398円、脂がのっておいしいですよ。しかも簡単。野菜くず的なものは出来る限りジュースにして食しています。貰った高菜の苗がそれなりに育ち、ふりかけを作りました。これも簡単レシピです。一週間かけて漬物に挑戦したのですが、こちらはうまく発酵せず失敗に終わりました。

(Yさん) 高菜の漬物は塩を振っただけでは中々水があがってこないの、塩水を作って漬けます。

(塩水の濃さは水100ccに塩10~18g) タッパーに並べて重しをして冷蔵庫で数日で漬かります。また、高菜はさっと湯がいて(すぐ柔らかくなる)、豚肉と炒めても美味しいです。

(Fさん) 3月はネギが美味しい。ネギは冬が旬と言われますが、真冬の1月・2月は葉が折れます。3月になると元気になります。(ネギ坊主が出来るまでの間)

「カモ葱」通り、鶏肉と相性ぴったり。ネギたっぷりの親子丼がおすすめです。



【(2人分) 鶏肉150g、ネギ150g、卵2個、煮汁:水70cc、酒大1、みりん大1、砂糖小1、醤油大2】

啓蟄(けいちつ) (3/5~3/19頃) 陽気に誘われ、土の中の虫が動き出す。一雨ごとに春になる。

春分(しゅんぶん) (3月20日) 春のお彼岸「暑さ寒さも彼岸まで」

清明(せいめい) (4/4~4/19頃) 若葉萌え、花が咲き、鳥舞う、すべてのものが清らかで生き生きする。

穀雨(こくう) (4/20~5/4頃) 春の雨は、作物にとって恵みの雨。八十八夜(5/2頃)は農の吉日(種籾を蒔く)

旧暦を生かす

市民農園はコミュニティ、福祉、環境、耕作空間として都市に必要なもの。

市民農園(農家と町民)が食や環境の面から地域を維持発展させることをめざします。