

農園通信

2021年7月・8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

温暖化と野菜づくり

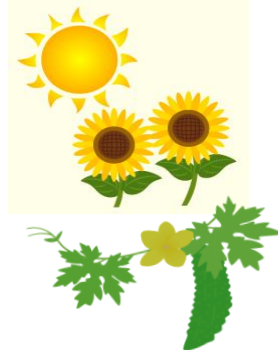
最近の夏は35度を超える酷暑。夏はすでに亜熱帯ですね。

夏野菜の収穫は7月の梅雨明けまでがピーク。

○インゲン豆は梅雨が明けるとお終いです。(硬くなります。)一昔前は4月、7月9月と三度(三回)種を蒔けたそうですが、今は真夏には出来ません。

○トマトも30数度を過ぎると花は咲いても結実しません。キュウリも真夏はよほど水が豊富でないと難しいです。(潮時を見て引き揚げ)

○人参の発芽…以前は「人参の種は土用に蒔く」と言われました。(夏土用は7月19日~8月6日)しかし、昨今はこの時期に蒔くと発芽しません。人参の種は高温にあたると休眠してしまい、一度休眠すると温度が下がっても休眠は解けません。*尺代は少し気温が低いので大丈夫かもしれません。



ゴーヤやオクラなど亜熱帯性のものは暑い夏でも元気です。しかし、従来この地方で作られてきた野菜には酷暑は生きづらいようです。人間もそうです。真夏は無理をせず、秋冬野菜の為の準備期間にしましょう。夏野菜を引きずると、どうしても冬作が遅れます。早く始めることが秋・冬野菜の成功の秘訣。真夏は栽培を縮小し、早めに夏野菜を切り上げることも一つのやり方でしょう。

*秋冬野菜は8月末にインゲンの種まき、ジャガイモの植え付け、9月初めにブロッコリー、キャベツの苗植えです。7月末から8月は日陰で冬野菜の苗づくりに挑戦するというのも良いでしょう。

*畑の空き区画には黒マルチを張っておくと、防草と土中の虫退治(高温での)にもなります。

用水路と川の違い分かりますか

農空間にも住宅地の中にもいろいろな水路が見受けられます。

どれが用水路か分かりますか。用水路は、自然に出来た流れ(川)ではなく、田んぼに水を引くために作られた水路です。田んぼ1枚1枚に水を送れるように実にうまく水が誘導されています。

稲作の歴史は3千年と言われています。用水路も稲作と共に発展してきて、全国的に見ると、江戸時代にはほぼ今の形が出来ていたと思われます。用水路は、重機の無い時代、長い距離を農家の人の手によって掘って作られ、農家組織が大切に管理し活用してきたものです。



用水路横の桜並木

<用水路の利用について> 野菜作りに欠かせないものは、太陽と水と土です。(そして愛情)特に水は、自然の川のままで使えず、色々管理をしないと利用することは出来ません。水利組合(農家組織)が水路を守り管理しています。まずお米作りが優先されます。畑利用者は、それに協力しながら使いましょう。また、個人それぞれが、使用している水汲み場所周辺の草刈・掃除をして、水路の上に勝手に物を置かない(板など)事など、皆で気を付けて、野菜作りを楽しんでください。(TO 農園管理人)

農園利用希望の方へ <問合せ先> 島本町農業振興団体協議会・町民農園部会
fukuda-ka@amail.plala.or.jp

(;^ω^;)失敗は宝

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

経験談



<トウモロコシ>

今年は、トウモロコシの出来が良いようですね。天候がトウモロコシの生理に合っているのでしょうか。(Sさん)雄花が出てくると虫(アワノメイガやアワヨトウ)が付くので、今年もピンセットを持って待ち構えていましたが、今年は虫が付かないです。また、去年は密に植えすぎて良くなかったので、今年は2列植えにしました。

(Yさん)今年は栽培時期を早めたので良かったのかな。

(Nさん)発芽後間引くのが面倒なので、1か所に1粒ずつ蒔いたら全く発芽しなかった。再度、3粒ずつ蒔いたら発芽した。種袋の裏に「3粒ずつ蒔く」と書かれているのは意味があるんですね。

(Fさん)種を3cm間隔で筋蒔きした所は発芽、10cm間隔で蒔いた所は全く発芽せずでした。

〔農家さんの言葉〕種は3粒ずつ蒔くのが良い。「互いに助け合って芽を出す」「互いに競い合って芽を出す」

*密に生えたトウモロコシ、移植できます。

<ごぼう>(Sさん)

肥料袋を利用して育てたゴボウ、6本中2本収穫しました。抜くのに手間がかかりましたがそれなりの出来で満足。

<大玉トマト>

今年の梅雨は雨が多くてトマトには不向きと思われませんが、7月初旬時点では多くのところで順調なようです。「尻ぐされ」もほとんど出ていないようです。



<菜園と我が家の料理>

☆パリパリ、キュウリのキュウちゃん(Yさん) 太陽をいっぱい浴びてすくすく成長したキュウリは、高血圧予防、血液をサラサラに、夏バテ・のぼせ緩和、利尿効果等に優れています。

- 1, キュウリ1kgを1cmの輪切りにして塩を振り30分ほどおいて、しっかりと絞る。
- 2, 醤油360cc、砂糖200g、酢50cc、みりん50cc、ショウガ2かけ(千切り)、鷹の爪2本を鍋に入れて煮立てる。火を止めた後、鍋に1のキュウリを入れ、蓋をせずに冷めるまで放置する。
- 3, キュウリを取り出し、もう1回煮汁を沸騰させ、火を止めて、再度キュウリを投入し冷めるまで放置する。*味は濃い目、ご自分の好みでアレンジしてください。

☆キュウリの炒め和え(Fさん) 1, キュウリ60gを5cmに切り、2mm角の棒状に切る。パプリカ(またはピーマン)50gは幅数ミリに切る。春雨20gはもどしておく。

- 2, フライパンにサラダ油を小1入れ、キュウリを中火で塩をひとつまみ入れてさっと火を通す。キュウリを取り出し、油小1をたし、塩ひとつまみ入れてパプリカを炒める。
- 3, 器にキュウリ、パプリカ、春雨を入れ、ごま油小1/2、醤油小1を加えて和える。

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。