

農園通信

2021年11月・12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

🌱 土を“ふかふか”にする中耕(ちゅうこう)

長い間植物を育てていると、降雨や水やりなどで土の表面が固まり、通気性や排水性が悪くなります。そこで、クワやホー、小クマデなどを使って、株元の土を軽く耕し、固まってきた土をほぐす「中耕」という作業をします。中耕によって、土と土の間に隙間ができ、新鮮な空気が送り込まれ、雨水も浸透しやすくなり根がよく伸びます。また、耕すときに雑草の根も切ることになるので、除草の役目も兼ねます。

土の表面を深さ2～4cm程度にほぐします。

中耕・土寄せのタイミングは？ 畑の様子を見て、1ヶ月に1～2回、追肥と土寄せをかねて行います。

“根にも呼吸するための空気が必要です”

(株が大きく育ってからの作業は根を傷めるので注意)

(アースガーデン、住友化学園芸引用)



土ふかふかで気持ちいい



🌱 農家の農園管理に協力・利用者のコミュニティづくり

農園が管理された状態である為には利用者の協力が必要です。農園も一つのコミュニティですね。居心地の良いコミュニティであってほしいです。

「少くも勝手をしてもらいたいだろう」と、軽い気持ちのマナー違反していませんか。ところが、マナー違反は伝染して広がっていきます。利用者間に不協和音を作り出したり、ひいては地域からの苦情を招いたりします。農園が閉鎖になることもあり得ます。農園利用者は農園の存続という点では運命を共にしています。

大切なことは、農家が安心して農園を開設していただけるように、利用者同士協力して良いコミュニティを維持していくことです。「同船相救う—互いに助け合って存続している間柄」です。

利用者相互のあいさつで風通しの良い農園にしましょう。

周りに迷惑を掛けている利用者には利用者間で注意することも必要です。

島本町の『ファミリー農園使用心得』では、「自分の区画内だけでなく周りの通路・共用部分についても除草してください」とされています。共用部分や水路周りの除草も利用者で協力してお願いします。

市民農園は健康ライフ・幸せ度を高めてくれる場です。「使用心得」はそのためのマナー集です。良いコミュニティを作っていきましょう。



旬の食材

ほうれん草、蟹(カニ)
白菜、かます(魚)
大根、ブリ
ねぎ、牡蠣(かき)

農園利用希望の方へ……農園の空き情報お知らせします
<問合せ先> 島本町農業振興団体協議会・町民農園部会
福田
fukuda-ka@amail.plala.or.jp

(;^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

(Kさん) トウモロコシは虫がいっぱいだった。大根は葉っぱがボロボロ(レース状)。枝豆は木は立派で収穫を楽しみにしていたのに、実が付かなかった。(?!?)

(Sさん) 大根が、発芽はするが次の日には消えている。何度種を蒔いても同じ。土の表層に虫(ダイコンサルハムシ)がいっぱい。大根が食べたい！

《ダイコンサルハムシの成虫と幼虫:共に数mm》

(Fさん) 今年のSさんの農園ではダイコンサルハムシが異常発生！

通常、白菜やカブは(薬を使わないと)難しく、また大根の葉がボロボロ



になることはよくあるが、ブロッコリーにまでダイコンサルハムシが付いているのにはびっくり。異常発生は生き物のバランスが崩れているということ。この農園は開設2年目、以前はたんぼであった。開設1年目の昨年は全く虫害がなかった。たんぼの生き物層には野菜を食害する虫がいなかった為。ところが2年目になり、「美味しい野菜がある！」と野菜を食べる虫たちがどっと集まってきた。一方、その虫たちを食べるいわゆる益虫はまだ来ていないと思われる。自然界の生き物たちは特定種だけが増えないバランスを持っているが、それが崩れている。来年は益虫が増えることを願う！！

(Oさん) 11月初めに、少し葉は虫に食べられているがきれいな大根を収穫。尺代で作っている。尺代は少し気温が低いためか？薬を使わなくても良い大根ができる。

(Nさん) 島本の固定種の大豆の種を6月中旬に蒔いて100%発芽。1mほどの大きさに立派に育ち、実もいっぱい付けました。10月初め、いきなりすごい虫。大、中、小の色とりどりのミドリカメムシ。桜井地区で作っていた時はマルカメムシはすごかったですが、マルカメムシは意外と実害は少ない。今年のこの農園はミドリカメムシが多く実への食害が大きいです。

少し話がずれるかもしれませんが、最近、「土偶を読む！」という本を読みました。土偶は何を表しているか。この本では縄文の人たちが食べていた木の実や貝、野菜などの精霊を可視化したものではないか？という説を唱えています。縄文の人たちが実りに感謝して、次の季節にもどうぞ恵みを与えてください、という祈りが込められている。本当のところは縄文にかえらねばわかりませんが、野菜を作っていく上で粘り強さがとても大事だと思いますが、同時に感謝と祈りも必要なのでは思ったりします。

(Yさん) <里芋のサクサク・クリーミーコロッケ>

- 1, 玉葱をみじん切りし、フライパンに油を引いて、玉葱とミンチを炒める。
- 2, ミンチの色が変わったら、醤油・みりんを加え汁がなくなるまで煮詰める。
- 3, 里芋をラップで包みレンジで加熱。串がスーッと通ればOK。
- 4, 里芋の皮をはぎ、熱いうちにクリーム状になるまで念入りにマッシュする。
- 5, 3を加え8等分して俵型にする。
- 6, 小麦粉、溶き卵、パン粉を付けて180℃の油でカラッと揚げる。



里芋…500g
合挽きミンチ…200g
玉葱(中)…1個
醤油大1、みりん大1
小麦粉、卵、パン粉、油

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。