

マメな方へ

通い菜園
の
勧め

渡辺聰著



目次

見返し写真とまえがき	
見返し写真1	3
見返し写真2	5
まえがき	7
まえがき2p	9
まえがき3p	11
まえがき4p	13
まえがき5p	15
心構えと準備	
心構え	18
道具とスタイル	20
所有農具	22
普段は	24
心構えと準備写真1	26
心構えと準備写真2	28
場所	30
建物を壊す	32
縁石にアマリリス	34
確保した庭畑部分	36

その南側	38
種まき	40
種	42
麦茶用	44
苗	46
散水と堆肥場	48
堆肥場	50
過去に購入した肥料は	52
市販される有機肥料	54
畑作業の二大イベント	
3.1 害虫退治	57
無農薬畑は害虫養殖場	59
アメリカシロヒトリ	61
マメに木の葉の様子を	63
追い回して防ぐ	65
里芋には巨大な	67
空芯菜も	69
害虫に負ける	71
余談だが	73
毎朝畑に出て	75
基本は植えない	77
ファンタジアという	79
野獣あるいは鳥	81

通り過ぎた木々	83
椿と茶ノ木	85
柚子の木	87
害虫写真	89
草取り写真	91
草取りは楽しんで	93
草取り	95
草刈り、剪定	97
側溝の土手	99
困る草の代表格	101
いよいよ本文	
エンドレス野菜写真1	104
野菜写真	106
いよいよ本文	108
コラム 収穫時期である	110
個別のヒント	112
エンドレスの作物	114
ミョウガ	116
アスパラガス	118
タラの芽	120
青紫蘇の群生	122
ご近所さんにあげたり	124
ヨモギ	126

半エンドレスといえる野菜	128
今週は落ち葉を集めよう	130
槇の木	132
おきまりの野菜写真	134
おきまりの野菜写真2	136
家庭菜園順調作物	138
キュウリ	140
ピーマン	142
マクワスイカ青ハグラ	144
スイカ	146
カボチャ	148
ネバネバ系野菜	150
ツルムラサキ	152
ネギ	154
今年種蒔く場所は	156
小松菜など菜っ葉類	158
香りの野菜	160
芋類	162
ネギを移植した	164
さつまい芋	166
ほとんどこの状態で	168
芋豆類写真	170
苦労話写真	172

家庭菜園苦勞話	174
日除け	176
蒟蒻芋	178
ウコン	180
ウコン2	182
根菜類	184
トマト、ナス苗が	186
ゴボウ	188
青豆黒豆小豆	190
成育途中	192
サヤエンドウ	194
落花生	196
整理せねば	198
穀物類	200
麦茶用に	202
ある年	204
パパイヤ	206
ナスの害虫退治	208
ハプニング写真1	210
ハプニング写真2	212
ハプニング	214
白いイチゴ	216
栗も	218

冬瓜	220
ニッキの木	222
里芋とピーマン唐辛子	224
喜び得るもの	
写真、いただいた山菜は	227
写真、釣り狂は	229
喜び得るもの	231
交流	233
山菜	235
鯛やヒラメ	237
栗林に居る	239
キュウリや時期の野菜	241
尊君の畑	243
ご近所の話相手	245
バーベキュウ実施	247
こんな食べ方写真1	249
こんな食べ方	
こんな食べ方写真2	252
こんな食べ方	254
ニンニクの芽	256
青ハグラの漬物	258
二条麦混ぜ麦茶	260
分結ネギと深谷ネギ写真	262

巨大野菜写真1	264
あとかぎと挿し絵	
1月のエンドレス野菜写真	267
冬越しサヤエンドウ	269
あとかぎ	271
あとかぎ2p	273
あとかぎ3p	275
あとかぎ4p	277
end	279

見返し写真とまえがき

見返し写真1

見返し写真2

inbound 1 9 2 0 2 7 5 8 6 0 6 6 3 5 4 2 5 4 4 5 5 9 9 9



ウコンの花



キウイの花が良く咲いた



山菜の天ぷらだ
沢山出来てしまう

一 まえがき

感想文を書いているうちに思い付いた。通い菜園の良さをアピールしようかと。

若い人達に伝えたい、この通い菜園情報を。若い人達、すなわちバブーを読むような人達は若いに違いない。この方々にいかなるインパクトを与えられるであろうか。最寄り駅から十キロ、家付き庭を入手後三十年余り、サラリーマンの傍ら、通い菜園でこれまでいろいろな経験を楽しんできた。この楽しさを是非若い人達、皆さんにお裾分けをしたい。

世の中に畑作業の出来ない人達がいる。生涯高層マンション暮らしである。私からみたらいかにも不思議だ。庭いじりさえもしない。稼ぎが出来ない歳になって如何に時間を過ごし、如何に食べているのか。単純な疑問なのである。年金頼り、補助頼り、子供頼り、核家族のこの時代、それもあてにならなくなったらどう

するのか。体を動かして食べるものを作るしかなかるうに。それでもかなりの人達が暮らしているから不思議なのである。

メッセージで外国人を含め友人を得ている。その人達どのやりとりがいつもワンパターンである。季候の話とか旅行の記事とか体の具合とかである。相手は弁護士とか校長とかの経験豊富な識者であるが、ちょっとは変わった話題がないものか。女房を見ているとリハビリ通いと病院通い、友人との会合、それに家事で毎日が過ぎて行く。女房の子供好きには感謝しているが残された時間の使い方が気になるのである。その消極的な社会貢献が気になるのである。別な友人をみるとマンションの高階にいる、毎日が退屈では無いのだろうか。それとも慣れてしまったか。各人若い頃はそれぞれ子育て、仕事に誇りを持って、時には華々しい成果を成したであろうに。比較して歳を得た今の生活はどうしてこうも怠惰なのか。

現在八十三歳、自分でいうのも何だが元気な年寄の部類であるう。どうしてそんなに元気なのか！と問う方に言う。それは家庭

菜園だ！その事を伝えたい。そう思った次第。健全なる身体には健全なる精神が宿ると誰かが言う。クーベルタンだっけ。だから勿論運動もしているよ。ラジオ体操に散歩にピラティス通い。だがこれらは精神、意欲、心の運動には少し遠い。心の運動には家庭菜園の方が合っていると思える。老化を防ぐには普通の努力では不足だ。運動選手の如くかなりのハードな努力が必要なのだ、と思う。

今や日本、歳寄り主体の人口構成、私の周辺地域も老人ホーム事業全盛である。私としては施設に入るなんぞはまっぴらごめん、ましてや介護士にスプーンでご飯を食べさせられるなんて、思っただけでも寒気がする。お袋がそうであったな。ピンコロで逝きたいではないか。親父はピンコロに近かった。森田の爺さんもピンコロ、ご近所九十三歳の爺さんはいまだにトラクターで苗代を作り、畑作業もしている。この方には俺の目標だと伝えてある。街の人の食べる量の少なさよ。にもかかわらずスタイル良い。

ネギ一本でおかずが済むとか。見た目はきれいな料理だが、俺は我慢出来ないな。故に太鼓腹に近い。中性脂肪、コレステロール多くおまけに糖尿病だ。薬で長年コントロールしている。なぜなら自分で作る野菜故にいくらでも食べられる。古くなれば捨てれば良いだけの事。採れたそのままで、加工はほとんどないが次々と新しい収穫物が食べられる。料理作りを楽しむか畑作業を楽しむかの違いかな。

農家の方々はお金にしようと畑を長年やっている。故に老後に家庭菜園をしようとは思わないのではないか。馬鹿馬鹿しくてそれを楽しめないのではないか。それでも体が農作物づくり用に出来ている。我々は違う。全くの素人であるから楽しみの目的で菜園を始める。もちろん農家の方々にも楽しんでもいるよ。特におばちゃん達をよく見かける。畑が細かく別れているのでひと目で楽しみで作っていると判る。そこにおばちゃんが働いている、いや動いている。街の脇にそういう畑を見る機会があるでし

よ。彼女らは元氣そのものだ。

準備万端万事磐石。子育て終わり社会貢献に余裕が出てきた皆さん、改めての労働奉仕だけが社会貢献ではない。元氣こそ最大の社会貢献だ。それはそうであろう、医者にかからず、施設使わず、老人保険は支払い寄付、水道代電気代を支払い消費経済に参加する。まさに社会貢献をしているではないか。子育て済み余力ができたらはじめようよ通い菜園。この本を書く目的は、菜園愛好者を増やしたい、元氣な年よりを増やしたいのである。実際、得るものが多いし楽しみになる。だから始めようよ、通い菜園。難しくないよ。嫌な害虫もいるがこれもまた話題の種だ。一戸建てを持つ楽しみもある。ほんとに簡単だよ。エンドレスの野菜を選べばあまり手がかからない。植物の発芽、成長を見るのは初々しくて楽しいよ。私にしても退職後、中国台湾を駆け巡っていたので月に二、三度の畑作業であった。故に草の勢いに負けるのは度々の事である。ものは考えよう、草取りと虫退治は運動の代替えと季節の移ろいを感じる良い機会になると。

心構えと準備

心
構
え

二 準備と心構え

心構え

田舎で金をかけずに無農薬、無肥料、完全有機栽培をしたい。ベニシアさんのようなハーブ栽培は難しい、又うんちくが必要だ。園芸花は性に合わない。だが家庭菜園はやってみたい。そう考えるのは私ばかりでは無かるう。田舎で子育てをしたい。それ故、ふる里回歸フェアなども開催される昨今だ。移住希望も子育て世代に紹介している。だがそこまですりたくない方々も多かるう。それには**通い家庭菜園がよい**だろうと提案する次第だ。子供たちに畑作物を経験させる事が出来ますよ。親世代にも体力維持、精神的安定などが得られる希望があるではないか。だがなかなか思い切れない。その踏切に手助けとなるう心構えについて書こうと思う。

難しくないのに起動かからない理由として、今生活している都

道具とスタイル

会の雰囲気を失いたくない、田舎はつきあいが面倒くさそうだなと思う方もあろう。また場所の入手が最初の難関だ。これを打ち破るちよっとした起動エネルギーが必要なのだ。これにも通い家庭菜園が解になる筈だ。

無精ものの運動を兼ねた家庭菜園なのだ。性格的にこまめに動く人たちは最高の菜園候補者である。農作業は主として季節に影響されるが「気がついたときにその作業をする」これが基本である。虫を毛嫌いする人は家庭菜園弱者、止めた方が良い。必ず薬剤を使うから。基本は消毒なし肥料無しなのだ。草取りは楽しみでやるべし、につききり害虫退治も観察してやるべし。嫌なら除草剤なり農薬を使えば良いが一瞬にして消える無農薬の思想である。

道具とスタイル

最低限の道具はシャベルと草刈り鎌、ノコギリと植木バサミで

所有農具

ある。スタイルは長靴に網付き帽子にタオル、軍手、長袖シャツに厚でのズボンだ。これらはちょっとした採取にも絶対必要なもので、要は蚊に刺されないよう、また露に触れないようになんだ。露に触れると露ガセ、露にかぶれるのである。雨天には作業しないのだから。

ちなみに今所有している農具を書く。脚立、大小草刈り鎌に草薙、混合ガソリンの草刈り機。それにツルハシ、これは固い地盤を開拓するのに便利である。鋤、ナタ、植木バサミ大小に植木用の電動バリカン。果実採取用に引き延ばし式ハサミなどである。以前は小型耕運機も所有していたが結局捨てた。米製粉機を所有している。ウゴンが固くて製粉にこれが一番耐える。小型ガスバナーは害虫処分用、金ズチ、ペンチ、カッター、ゴムホース、巻き取り式電気コードとテーブルタップ。一輪車、これは堆肥を運んだ。

いろいろ持っているものだな。主として剪定や草刈り用が多い感じがする。必要に応じて揃えてきたのであるが、先に書いた

普段は

ように普段はシャベル、植木バサミ小、草刈り鎌とノコギリでほとんど用が足りる。

覆いも必要になる。ビニールトンネル用のビニールシートと害虫防止に寒冷紗があると便利である。保熱、草防止に黒色ビニール、細いビニールトンネル用の棒等を所有している。繰り返し使用出来るので菜園作業が慣れるに従い用意することになる。

草取りを楽しんで出来るよう、機械も購入してきた。ガソリン駆動の草刈り機は畔や庭の草刈りに活躍している。持っている利点はポランティアで友人宅の庭、竹林、栗林の草刈りを実施、見返りにタケノコや栗の実を沢山頂いた。植木用の電動バリカンも楽しい。草刈り鎌も両刃タイプを買ってきた。腰を屈めないのが便利に使っている。これらは畑作業に慣れてきたら揃えると有用でしょう。

心構えと準備写真1



苗床に茄子胡瓜



自作した道具小屋



移動自由な堆肥場



畑の耕作援助者土壌

心構えと準備写真2

10000056996.jp
sg



我が人生に悔いはなし
畑あり



菜園好きと見える新築



お照さん小屋、近くに畑

場所

場所

一番起動エネルギーと資金が必要な案件である。菜園を試みるなら場所、すなわち畑が必要であるから。求める場合家付きなら、休憩、トイレに困らない、採取した芋類玉ねぎなど野菜の保存や農具の置き場も可能、電気や水も困らないかもしれない。固定資産税や電気水道の基本料金費用は必要だが。

米国の農地は価格上昇だが日本の農地は三十年間下がりが続いていると日経に書いてあった。ただし農地はたとえ百坪でも買うことは出来ない。だが**宅地なら買える**。農家の高齢化に伴い放置家屋の多い昨今、庭付き家付きの田舎物件もあるう。農家の屋敷は広いのだ。五百坪、百五十坪位の物件が最高である。これだけ有れば十分、季節の野菜に困らない。広すぎても、忙しい家庭菜園主人には荷が重すぎる。私の方はバブル時代で地価が高かったが、今なら高齢化に加え後継者が農家を継がないなどの理由で手放す方々が増えている。地価もただ同然の所もあるようだ。建物を壊

建物を壊す

し更地になると固定資産税がアップしてしまうからだ。建物は住まなくても壊れていても固定資産税は払わねばならない。通い菜園で時々利用する位なら立派な建物でなくて良いではないか。自分で改造、リフォームする楽しみもある。おまけは近所とのバーター取引で貰い物もあるよ。

我が事を書こう。親父は三反百姓でサラリーマンであった。田舎に住んでいた。飛行場が近くにあってたのでまわりが穴ぼこ(爆発の跡)多かったな。その為かとにかく田舎好きで庭付きの家が欲しかった。しかしいかんせん買う資金がない。借金して買った坪数が六十坪、これが回地の片隅、今の住居である。したがって家付きの畑を手に入れたのはかなり後、五十歳近くでようやく通いで菜園作業ができるようになった。最寄り駅から十キロ、バス停からも二キロ離れている。我が家からは四キロある。入手後、空き家はもったいないので女房が書道塾の教室として利用始めた。というのが現実である。それから三十年あまり、女房も俺も通いで楽しんできたのだ。時には歩いても来る。犬公居るときは

縁石にアマリリス

散歩がてらに来た。ちよっと作業をしてまた帰る。往復二時間だ。回り道もしたからもっと要したかな。時には泊まる事もあった。早朝の散歩も田舎は楽しい。ヤギさんも居れば多くの鳥たちにも会える。シラサギやアオサギ、トンビがカラスに追いかけられるシーンやオナガの集団にも会った。川面からは亀が首を出している。田んぼに水を貯める六月には用水路にも水が戻り耐鯉が遡ってくる。日ごろの気分をホッとさせるではないか。冬には鮫釣で釣日も楽しんでいるのだ。

縁石にアマリリスを植えた。購入時に実家から移植した。土竜がこの根を食べる。それでも球根がのこり、毎年花をつける。球根は毒なのかもしれない。途中に釣りがね水仙の球根を植えたり、分球根を通りがかりの人に分けた。畑の土の流れ防止には縁石用のブロックを並べた。これは正解だったかな。反対側は水路なので、その土手に草防止としてニラ、ウドを植えた。少しでも栽培面積を増やそうという魂胆、毎年の草刈り、溝掃除がお返しだ。ボランティア作業である。道路の掃除や縁石部の草刈り、このよ

確保した庭畑部分

うな行為は農村では当たり前の活動なのだ。一部は楨の木の生垣である。道路との境に焼却灰を固めたブロックを当時中学生だった息子と一緒に積み、その内側に楨の木の苗を植えた。これが今では立派な生垣になっている。この木はあまり虫がつかない。伸びるスピードも鈍い。カット作業も楽で良い。お隣さんとの境はブロック塀である。幅を取らなくて良いが無味乾燥である。家は住まないから空っぽにして置けば鼠も来ない。ゴキブリも来ない。トイレの汲み取りも量少なく、自然に分解し汲み取り料金も必要ない。笑顔の挨拶や収穫物のお裾分けで、自治会や隣組に入る必要もない。

確保した庭畑部分は八分割している。連作防止の為にアルカリ好みの野菜、酸性土壌好みの野菜の為である。八分割しておくとかんりの種類が植えられる。ちなみにインゲンなどは七年も連作障害が抜けないとか書かれている。

他の例である。見返し写真の例では物置小屋を建て屋根から水を集めている、いわゆる天水桶だ。シュロの木が高くそびえる。

その南側

その南側が畑だ。この方、車のナンバーが川越である。多分一時間以上であろう。数人で来ている事もある。家族か。例二、ある人は引越して来て家を建てた。お一人様の様子、挨拶しても愛想が悪い。家の脇を見れば明らかに家庭菜園好きである。この場合、ご近所付き合いが必要だ。自治会にも入らねばならない、会合に参加しなければゴミ捨て場所の利用や町の情報を得にくい。この方の挨拶の仕方を見ると馴染むにはまだまだ時間がかかるであろう。通い菜園ならもっと気楽でよからうと思うが。三つ目、お隣のお照バーちゃんの例だ。ジョイフル本多から小さな小屋を買ってきた。散歩中によく話をする田中さんは農家の畑を借り、各種野菜づくりを始めた。趣味が高じて、近くの野菜売り場に出荷を始めたよ。田植え時期などその農家の手伝いさえしている。彼も之三を定年後とか。

農家の近くに住み、かつサラリーマンで畑を借り菜園している人かなりいるよ。河川敷など空き地利用で、ここを借り野菜作りしている川近くの方もいる。自治体が貸し出す農園の面積では飽

き足りない方々だ。故に通い菜園、私が特別という訳では無い。ただ私は状況を文章にした。これが違うだけの話だ。皆さんも文章にして仲間を増やそうではないか。

通う車は軽トラかバンがいい。道具や堆肥材料、収穫物を乗せるのだ。乗用車では家族からクレームがつく。臭いとか虫が居るとか。理解の無い家族には閉口ではあるが仕方ない。趣味が違う。それでも彼女らは無農薬野菜を求めて徘徊する。なんとわがままなことか。しかし家族サービスは欠かせない。

種、苗と連作

種まき

毎年桜の咲く頃、種を蒔く。その為に日当たり良く、風当たりが少ない場所に種まき場所を確保している。三月始めに準備としてこの部分を耕し、地をプロバンガスカセットバーナーで焼き、害虫を除く。特に回子虫やナメクジ、小さなカタツムリは熱に強

種

いので念入りに焼き除去している。発泡スチロールの箱枠で四区分にする時もある。こうすることで発芽の遅いナス、トマトと早いキュウリの蒔く場所を変えている。サツマ芋は発芽から移植できる大きくなるまで期間が長い。その部分にもなる。害虫除去その後水をたっぷり含ませ、ビニールで覆って種まき準備が整う。こうすることで発芽した苗は雑草や風当たりで悩まされる事がなくなる。飛んできるとアブラ虫等も防げる。但し種まき後、毎日のように散水が必要になる。特に発芽する迄は毎日。この場所は何度を使う。最初はナストマトキュウリ等である。キュウリは年に二回は時期をずらして蒔いた。マクワや冬瓜、サツマイモ等は蒔き時が五月と遅い。苗は買えばこんな作業も不要ではあるが、発芽を楽しんでいる。

種

野菜の種、大概は採取が可能である。採取は花咲き、結実して枯れる迄待とう。そして採取、来期の種である。採取保管後二年後、三年後でも発芽する種もある。種を買ってくると有効期限が

麦茶用

書いてあるが全くダメとは限らない。発芽率が落ちるだけのこと。小松菜等は種に一年後に発芽するもの、二年後に発芽するもの、三年後にと多年に渡って発芽するように遺伝子に組み込まれているとか。また山東菜等同類の菜っ葉とは交配をしようので、播く度に少し性質の違った菜っ葉が採れる。これもなかなか美味しい菜っ葉ですよ。どういう訳か、カキナは混じらない。虫も付きにくい。したがって毎年、種を採取している。これらは買っても超安い種ではあるが。

麦茶用に栽培する麦も毎年一掴み保存している。里芋、サツマ芋、ジャガ芋も余った芋で次の年の種にしても良い。ジャガ芋はいつ迄も畑に残っている。連作嫌う野菜なので邪魔になる代表ではある。小さい粒からも発芽するので除去しにくい事も原因だ。赤い種、マンデスが特に丈夫で何年でも再生し採れる。基本的には連作嫌うので、年数経る毎に小さい芋になるのだが、このマンデスという赤色のジャガ芋はそうでもないらしい。男爵に比べると美味しくないように家族には評判良くない。一方で豆の様にこぼれた種

苗

から発芽、その苗を植え替えをした方が丈夫に育つ場合もある。

苗

植える本数、購入した本数を参考までに記す。

一本は柿、ミカン、ブドウ、イチジク、ブルーンの果物の木である。キウイやアケビなど雌雄別株のものもある。

二、三本はカボチャ、冬瓜、ゴウヤなど柵に這わせる野菜だ。それにピーマン唐辛子シシトウなど一本の苗からたくさん採れる物。苗の段階で害虫等により失敗、枯れてしまう物を考慮した二回目も同数程度の本数。

五、六本はトマト、ナス、自然薯、スイカ、ハゲラ、マクワ、キヌウリ、ウド、アスパラなどであった。移植後の活着に失敗確率の高い苗で二回程度は覚悟しておく。

五十以上の多数はネギ、ニンニク、玉ねぎ、大根、ゴボウ、など。

面積で表現した方が都合の良い野菜は蒔、ミョウガ、ニラのエンドレス

散水と堆肥場

野菜、すなわち家の裏や縁石などに植えた物だ。麦、それに人参、菜種、コカブ、小松菜など細かい種の野菜もそれぞれせいぜい二平方メートル程度だ。セリは水耕で三十センチ画程度の発泡スチロール箱一個である。

散水と堆肥場

散水

我が熊谷地域は日本一暑い所、おまけに「カカー殿下と空っ風」の地域故に雨少なく乾燥しやすい。時期の散水は欠かせない。種を蒔いてから発芽迄の期間は毎日である。特に梅雨入り前、五月の乾燥は異常であり、幼苗の成長時期にあたり三日に一度は散水している。また私の畑は粘土質で乾燥時は瓦のように固くなる。勤める頃は散水に来れなくよく育たなかった野菜も多かった。乾燥地域でないなら必要ない事でもある。

堆肥場

堆肥場

一辺二メートル弱、コの字状にブロックで囲み、その中に雑草や剪定した木の枝等を積み重ねて放置し腐食させた。ブロックの代わりに剪定した木の枝をコの字状に組んだこともある。これを畑の好きな場所に作る。今はミカンの木の下やブドウの木の下等、日陰になる所に適当に積んでいる。家庭ゴミを大きめのコンポストに捨て腐食させてもいる。気づいたことであるが最近ミミズが繁殖しない。いないのである。コンポストはコバエが繁殖し難儀でもある。しかし堆肥場では腐食が遅く、コバエが出るような事は希である。

六月七月は草取りシーズンである。草取り月間である。この時に出た草や収穫終了した野菜の残り屑は全部堆肥場に積んで置く。少しの土を重ね積み、水を散布して腐蝕を助けよう。植物はいずれ腐るのだから気長に待とう。ミカンや柿ノ木の下はどうせ日陰で作物は出来ない。腐る過程で木の肥料にもなる。一年以上

過去に購入した肥料は

経過した、下層の部分が堆肥になる。畝を作った間に適当にバラマキ挿入して使う。腐蝕が不十分であるとアンモニアガスが出るが見え、最初の年は苗が育たない事もあるが、翌年には肥料として有効である。また固い土壌を柔らかくしてくれる。十二分にもつき込みたいのが堆肥である。少し位太い木の棒が有ってもかまわない。いずれ腐食する。畑や剪定で出た堆肥材料だけでは足りないので友人の竹林を整理、掃除した時に出る腐食した落ち葉等も投入している。除草剤を使用していないと思われる場所からの頂き物である。

過去に購入した肥料は

苦土石灰、菜種油かす、鶏フン、苗床用の土、水栽培用の液肥である。液肥は芹用専門だ。こればかりは有機栽培とはいかない。苦土石灰はホウレンソウなどアルカリを好む作物に対して土壌の中和が必要なのである。本来なら草木灰が良いのだが、桑例で燃やすことまかりならぬの達し。以前は木灰に挑戦した事もある。畑の真ん中に深い穴を掘り、その中に枯れ木や草取りで出た草、

市販される有機肥料

採取終わった野菜の屑などをいっぱい押し込んでその上から土を被せた。煙突を一本差し込んで火をつける。燻炭を作ろうとしたのである。マーマー上手く出来たと思う。但し周辺の土は加熱消毒され、水分も飛んで、その年は作物が出来ない羽目になった。焚き火がしたい。草木灰を作りたい。だがクレームがつきそうである。思い切れない。パーベキユー程度で出た量では足りないのだ。

市販される有機肥料の類いであるが厳密には？で私は使わない。豚糞、牛糞などは家畜にいろんな栄養剤、薬剤を食わせている。有機肥料を作る過程で分析データが公表されているが、できるだけ少なくなるよう努力をしていると言っただけの話と解釈している。鶏糞はまだ良いかなというイメージ、なにせ安い。二百百二百円程度だから。しかし鶏だっておそらく薬漬けであろう事は容易に推測できる。私の畑は入手以来三十年以上の間、化成肥料や農薬は使っていないが、隣近所は使っている。飛んでくるであろうから故に厳密には完全無農薬に対して？である。分析して見ないと判らない事ではある。お金をかけるのも馬鹿らしいので、

畑作業の二大イベント

3.1 害虫退治

気持ちだけの有機栽培である。

三 畑作業の二大イベント、害虫退治と草取り

三の一 害虫退治

この害虫の項は農薬を使う方には関係ない事である。また前の土地持ち主の農薬使用程度不明で無農薬云々はあまり意味がない事も承知の上である。

害虫退治、嫌なら農薬使えば良いが、一瞬にして消える無農薬の思想である。子供たちが時たま来て、採取そのまま口に入れる。何の心配もない。採れたての果物や野菜の美味しさを知って貰う、ただその一念で無農薬作業をやっている。農薬は効果絶大なる故に使い始めるときりがない。残留する農薬量も全く判らなくなる。

無農薬畑は害虫養殖場

あらかじめ断っておく。無農薬を話す意地である。敢えて挑戦していると思っ頂きたい。

無農薬畑は害虫養殖場で必ず害虫が蔓延る。たとえば柿ノ木にアメリカシロヒトリ、キエウリや瓜類に瓜葉虫、そしてナスにハダニ等である。これらは逃げないので潰したり、焼いたりして除去をする。放っておくと丸坊主にされてしまう。害虫退治作業は農作業の一部であり忙しい作業である。特に六月から八月迄は害虫退治月間である。暑く収穫時期と重なる。収穫作業の合間で無く、害虫退治のついでに収穫してくると言う感じかな。気休めの心構えとしては、害虫退治は昆虫観察の良い機会ととらえよう。

害虫が来ない様に、来ても被害無いように工夫する事が前提になるが、それでも害虫の方が賢い場合が多い。コチラが負ける場合が多いのである。それはそうであろう。敵は一種ではない。空から来るものあり、這って来るものあり、土中から来るものありだ。それにアライグマのような大きなものから目に見えないようなアブラムシに至るまで大中小取りまぜだ。地方によってはイノ

アメリカカシロヒトリ

シシや鹿なんて事も。加えて年を跨ぐ時間差攻撃もある。日にち単位でクローンを産み出す奴もいる。敵うはずが無いと思ってる。とすれば適当にあしらうしか無いではないか。しかしながらである。コチラが作った物を百パーセント食われたら癪に触るではないか。せめて半分は守りたい。故に知恵と体力との勝負、**根比べである**。卑怯な化学兵器は使うまい。

吉虫退治は昆虫観察と書いたものの、かなり無理だ。手で捕獲するのは気持ち悪い。もちろん手袋は欠かせないが箸でつまむようにして捕獲する。捕獲した幼虫をどうするか？潰して処分、気持ち良いはずがない。だから火焰放射器は許してね（にが笑い）

アメリカシロヒトリ（焼く） 以降略「アメシロ」

アメシロに翻弄されている。取り付かれたブルーンの木を切断し三日になる。隣の柿の木に移ったアメシロはおおかた退治した。明日辺りの様子で広がりを押さえ込んだか否か判るであろう。

マメに木の葉の様子を

マメに木の葉の様子を観察していれば退治できる害虫なのだが、一旦広がりやを許すと後始末が大変だ。アメシロの繁殖力はただ者ではない、予想以上だ。ちょっとした油断でその木は全滅。切り倒して焼くしかないのか。その後も大変、切り倒す際パラパラ落ちたアメシロは隣の木や野菜に隠れ逃げる。翌朝、木を登り、また葉を食い始める。痕跡を追いかけて移動した木の枝を切り取り焼却処分だ。意地でも農薬を使いたくない。カセットバーナーによる焼却にこだわる。暑い七月末、早朝からハサミとバーナーを持ち出し木の見廻り、少しでも疑いのある枝は実があるうと無かるうと切り落とす。集めて一本一本丁寧にバーナーで焼く。アメシロが群れを作っている葉の裏は念入りにだ。パラバラと落ちる。正にパラバラと。そして逃げ回る。その上から焔を当てる。一網打尽の様、憎きアメシロ、一匹も逃すまいと。酷い事であるが。これ数日見守る必要になる。失敗すれば柿が食べられない。故に必死に頑張る。

追
い
回
し
て
防
ぐ

追い回して防ぐ(潰す)

追い回し、見廻り続ける事で防げる害虫を書こう。代表は瓜葉虫だ。てんとう虫に似た黄土色の瓜系の葉を食い荒らす害虫である。特にキュウリやスイカ、マクワ瓜、ハグラウリ等で幼苗の頃に付くと全部葉を食べられてしまう。故に毎朝見つけると潰している。六月は毎朝この瓜葉虫潰しである。この虫は大概ベアでいる。飛ぶのであるがのんびりやで近づくとも葉から落ちて逃げる。私の歳ではこちらもノロノロと動作が鈍く瓜葉虫の逃げる早さに勝てない。それでも被害を少しでも防ごうと毎朝格闘している。七月になれば苗が大きくなり、結実する頃には瓜葉虫いても問題なくなる。苗が大きく育ってしまえば大した事にならないのだ。発芽初めはビニール等で覆っておくので問題無いが、花をつける頃には受粉をさせねばならず、どうしてもオーブンせざるを得ない。この時を待っていたとばかり、何処からか飛んでくる。

カナブンも同様。コチラはブドウに吸引される。ネットを被せ防ぐ事が前提。だが大掛かりになり面倒である。私の方法は木の

里芋には巨大な

下に敷物を敷き、枝を揺るとバラバラと落ちてくる。一網打尽に集め捕まえ焼却処分をする。飛ぶ癖にあまり得意では無いようだ。それでも逃げるものあり、何日か続けると少なくなる。他から飛んでくるので常に監視が必要だけれど、ブドウ何房か食べられれば良いのでこの程度の防ぎ方で済ましている。

里芋には巨大な蟻の幼虫がつく。幼虫の類いは皆食欲旺盛、あの大きな里芋の葉を全部平らげてしまう。箸、ピンセットでつまんで遠くに放り出す。帰ってこれない様になり遠くにだ。漬すと汚い。ミカンの木にも緑黒黄模様の幼虫がつく。言わずと知れたアゲハ蝶の幼虫である。これは我慢しておこうか。

空芯菜に群がるカメムシ。友人から空芯菜の苗を五本いただいた。空芯菜はカットすると脇芽が出て、何度も採取できる。美味しくいただいた。三回目の採取の時、ある株の根本にカメムシが群がっている。一斉に逃げ出した。こんなに沢山群がるとは、初めての経験である。カメムシは群がって住むらしい。よく雑草ヒロスベリの根本に沢山いる。ピーマンの苗にもカメムシだ。樹

空
心
菜
も

液吸われて勢い無くなり、枯れてしまう。ハーブにキラキラと綺麗なカメムシがついた。カメムシは七変化か。緑、灰、ぎらぎら模様をついた物等いろいろである。洗濯物を取り入れた時にゴミかなとつまんで外に放り出した。これがカメムシ、臭いのなんのって、あわてて手を洗う。室内作業、目が悪いのにメガネをかけず作業をしたからだ。

空心菜も、ピーマンも、ハーブも根元から短くカットした。木が無くなればカメムシも居なくなる。残された木から新芽が出てそれを食することが出来た。

ナス苗には必ずハダニが付着する。ナス苗に勢いが無くなり葉がまだらの虫食い状態に変色してくる。当初は一枚一枚カット、除いてバーナーで焼いていたが、途中から葉っぱ裏を一枚一枚確認し、ハダニをハサミで切り潰し始めた。この方が葉が残り実も育つ事を確認した。家庭菜園、ナス苗の本数が少ないから、頑張れば殆どの葉っぱを確認できる。但し腰が痛い、中腰である。それにほぼ毎日の格闘である。ナスは食べたい、腰は痛い、仕方な

害虫に負ける

い。秋ナスが採れる迄頑張ってハダニ処理をしてみよう。切断し処分をするよりは沢山の実を採取できるかも知れないではないか。

害虫に負ける

無花果は一度は植えてみたい果物だ。苗を移植、三年後には大粒の美味しい無花果が食べられた。しかしその頃カミキリ虫がとり付く。木芯を食い荒らすのでどうしようもない。さらに実はカラスかハクビシンかが食い散らかしてある。カミキリ虫、これが付いたら諦めて二年間位採取した後切り倒してしまおう。子供たちには人気のカミキリムシであるが困る害虫には違いない。無花果は挿し木で簡単に増やせる。しかし、最初と同様、実がなり始める頃カミキリ虫が来る。避けようがない。何度か美味しい無花果を食べたのだからそれで良しとしようか。水耕で育成してみたが木が大きくなり過ぎ小屋の中が満杯、邪魔になる。そのわりにいくつも結実しない。結局あきらめた。

嫌な害虫の一つにイラガの幼虫がいる。通称毒虫とか電気虫と

余談だが

か言われ、柿の木などに付くのだ。冬の間固い絵柄模様の殻に守られ木の枝股に固着している。これが割れて中から棘の鎧をつけた幼虫が出てくる。そして沢山の子を葉に産み付ける。この時に見つけ葉を切り落としパーナーで焼くのが最善だ。だが猛毒とみえて刺されると激しい痛みを感じる。多分棘を発射している？ように思え、近づくだけで刺される。安全に退治する方法は殻の間に見つけて潰してゆくのだが、高いところは手が届かない。またすべてを探しきれはしない。

余談だが昔の人はよく思いついた。今は絶滅寸前であるがタナゴの釣り餌にこのイラガの幼虫が最適との事だ。それでオйкаワ釣りのエサにも試してみた。かなり釣れる、一個の殻から採れる幼虫の体液で釣るので二、三個もあれば数時間釣りが楽しめる。同様に栗虫も試してみた。是も有効だ。しかし多数の栗虫を集めるのは容易でない。最近ミミズが居ないので重宝する。

秋野菜の代表、白菜とキャベツ、これは虫との戦いに勝てない。時き時期が八月末、蝶の活発な時期である。飛んでくるから避け

毎朝畑に出て

ようがない。紋白蝶や紋黄蝶は白菜やキャベツが遊び相手なのだ。可愛いがその子が恐ろしい。緑や黒虫、この子達の食欲は凄まじい。オゾンでなんとかならないかとやってみた。彼らの口や気孔には毛が生えていてそれがフィルターになるようで、なんともならない。だが紫外線には逃げる。葉陰に逃げるのである。目が弱いのだ。俺と同じだ（自嘲気味笑い）。残念だが紫外線に対しては葉っぱも枯れてしまう。

毎朝畑に出て、苗を一株一株見て歩く。緑や黒の幼虫がいる。それを潰して歩く。毎朝である。白菜などは葉の裏に細かい毛が生えている。彼らなりの防御であろうか。それで葉の表に蝶の卵が産み付けられている。それも潰して歩く。毎日新しく産み付けられている。とてもじゃないがやりきれない。従い白菜、キャベツは植えない方が良く。虫たちに勝てない。白菜のリベンジとしてひとまず虫に食べさせておき、冬越しをする。春になり残った芽が育ち花をつける。この菜の花には不思議と虫が付かない。それに白菜の花茎はとても美味しい。白菜は花茎を食べて十分楽し

基本は植えない

めるのである。一方キヤベツはいかんともしがたい。穴だらけのキヤベツは昔い手もないし、一枚一枚剥いでいる間に虫が出てくる。気持ちの良いものではない。

基本は植えない（防ぐ）

菜園時間は年単位で流れる。今年失敗した野菜果物は一年待たねば食べられない。それ故害虫被害は非常に面白くない。どいつて薬剤に頼るのも本意で無い。なんとか**創意工夫**で病虫害防止をしたい。周囲の畑を見回すとマリーゴールドが目につく。言い伝えではアセビを植えると良いとか聞くがこの辺では見かけない。長野の善光寺参道で買ってきたことがある。しかし根付かなかつた。今はネギである。スイカ等の苗の近くにネギを植える事で防ごうとしている。効果の程は判らないが気休めにはなっているかな。

無花果の木に如何に虫がつくかを書いた。彼らも美味しいに違いない、俺たちが美味しいのだから。同様に木喰い虫がスモモ系統の木に付着したらどうしようも無い。知人がアーモンドの木に

ファンタジアという

虫が付いたという。桜のような花の綺麗な木である。樹液が出て
いるという。見てくれと言われた。すでにあちこちから樹液が出
ており、私の意見としては切り倒すしかないと教えた。納得いか
ないとみえ、植木屋に相談、毒性の強い薬品を注入、大丈夫と言
われたらしい。しかし次の年も相変わらず虫が羽化した痕跡あり、
樹液の滲出もさらにひどく惨めな木になっている。金を取られる
だけ馬鹿らしいではないか。虫が好物の木は植えなければよい。
梅、桜系統、ブルーインにスモモの木もやめた方がよい。木食い虫
に取り付かれたら切り倒して除去するしか手がないのだ。

フアンタジヤという桃系の苗木を息子が中学校卒業記念に貰っ
てきた。キレイな桃の花だ。たまに秋にも白い花をつけた。実は
スモモ味で桃程度に大きくなった。だが苗木最初から木食い虫が
付いた。一度もマトモな実を食べた事がない。記念樹故に大事に
育ててはいたが、息子が亡くなり数年後思まわしくなって除去し
た。根っこ掘りが大変な作業である。植えない方が良い代表的な

野獣あるいは鳥

果樹だ。

桜の木も同様であった。これは住居の方であるが新築祝いにセキスイから貰った。何年かはキレイな花を見たがやはり木食い虫だ。この頃から虫つきやすい木は警戒している。珊瑚樹やマサキも同時期、新築した家の周りに囲いとして植えたが、シヤクトリムシにやられた。汚い生垣となり全部除去した。最初から植えなければ良い話であるが若い当初にそんな知識は無い。

比べるとキウイは丈夫だ。木の中に虫がいる形跡があるがほとんど果実に害が出た経験がない。植の木も丈夫で虫が付きにくい。生け垣に優れもの。後述するが茶の木や椿も生け垣にしたことがある。

野獸あるいは鳥に対してはネットなどで対策するが、こちらはそうたびたび被害に遭うわけではない。害虫被害に比べれば少ない機会だ。あるときナスが食い散らかされていた。歯の跡を見ると三本歯だ。少なくとも鳥ではない。ウサギの歯のような歯形で

通り過ぎた木々

ある。近くに用水路あり、多分ハクビシンかアライグマがいるようだ。スイカ、イチゴ等もこれに狙われる。空からはカラスに狙われる。豆蒔く時は近くでカラスが見ている。冬場は青物少なく、椋鳥にとっては小松菜、カキナがご馳走である。故に寒冷沙で覆って防いでいる。完全では無いが。

通り過ぎた木々

害虫故ではないが一度は植えたものの切除したりやめた植生を書こう。

シュロの木はかっぺに出てくる。どこからか種か飛んでくるのであるう。抜かないと大木になってしまう。一本残して大木にした事がある。葉を編んでハエ叩きを作った。これが評判良い。良く取れるし、叩いたハエが潰れず汚くならない。シュロの外皮を剥いで紡いでシュロ縄も作った。垣根を作ったり、キュウリ、ナス等を支柱に結びつけるのに使用している。ちなみに最近縄を編う事の出来ない人が多いようだ。後に大きくなり過ぎ切り倒したが、この大木ちっとも腐らない。堆肥にもならない。市の焼却

椿と茶ノ木

場も小さく切断しないと引き取って頂けない。難儀な木である。
椿と茶ノ木 生け垣として椿の木を植えてあった。実家は垣根として植えてあったので、その種を拾ってきて生垣の一部に蒔いた。花と実を楽しむ。子供の頃、実に穴を開け中身を掘り出し笛にして遊んだ思い出の木である。多くの本数、良く育ったが油を採るほどには植えていない。一度は全部切り倒したが残った根から発芽してきた。今はたかだか五本だ。何故に本数が減ったか？食べられないから（笑い）。西風防止柵の一部にしているだけだ。育ち過ぎても邪魔になるのでカナリの短さに剪定している。
同類に**茶ノ木**がある。この木も同様故郷茂原から種を持って来て苗を作り、移植して育てた木である。生け垣用である。今は除去して一本のみ育つ。我が家一番の古木だが大きくは成らない。大方の植物が冬枯れの時期に青い葉を見せ、花を咲かせているのでアクセントになっている。実家では毎年茶の葉を摘んで、近くの農学校に持ち込み新茶にして貰っていた。そんな思い出にしかならない木になった。情報によると茶を電子レンジ利用で自作で

柚子の木

きるようだ。作ってみたいと思うが一本だけでは茶葉量が足りな
いかな。今は見るだけ、記念樹だ。

柚子の木 柚子のバカは忘れた頃に、とうとう成らないまま切
り倒した。最近是小木で直ぐ実のなる種類もあるようだ、それ
以来柚の木は植えていない。

偽山椒 土地を求めた直ぐに芽が出てきた。山椒の木かと思
育てたのだが、実が成らない。後で偽山椒と判るが未だに門扉の
近くに育っている。堺の目安にしているので剪定を繰り返して古木
になった。

藤の花 コレも土地を求めた時に植えてあった。門扉の堺に大
量の紫のキレイな花をつけていたが、蔓延り過ぎ邪魔になり除去。
俺は食べられない植生には面白くない性格だな、全く（笑い）。
剪定方法も調べないのだ。残った根っこから又発芽してくる。そ
のたびにカットしている。弦物は丈夫だ。

害虫写真

ハクビシンたな
歯型が示す



丸坊主た、アメリカ
シロヒトリにやられた!



雀は麦が大好物だ



紋白蝶の子が恐ろしい



草取り写真

半端じゃない草の量
堆肥場行き



ボランティアだ草刈りは



草刈り機と一式



剪定で木質堆肥を

草取りは楽しんで

三の二 草取りは楽しんで

草取りと虫退治は運動の代替えと季節の移ろいを感じる良い機会ととらえよう。草取りを楽しめるようになりたいものである。農具も草処理用を一番多く購入している訳だから。

間引く

雑草の草取りではないが、蒔いた野菜やエンドレスの野菜も間引く事を推奨する。混み合うと自滅する物が出てくる故に。例えば木苺だ。蔓延り過ぎて邪魔にもなる。青ジソや自然薯もそうである。大根人参小松菜等でもある。厚く蒔いた野菜は大きくならない。種が細かすぎて、つい厚く撒きすぎるのである。これらは間引いた物が美味しい食べ物にもなる。間引く時期はいつでも良い。早ければ早いほど良いと思うが、見当がつかないので、やはり適当になる。

草取り

大きな木状の物は剪定とも言われる。柿やブドウ等、キウイもそうであるが、ナスやトマトも剪定した方が良い。放っておくと大きく広がりまするのである。狭い家庭菜園、野菜を作る場所がなくなる。剪定した枝物や葉物は当然ながら堆肥場送りである。剪定方法はスマホ等で調べればいろいろ出てくる。

草取り

一般的に草は雨後に取ると抜きやすい。根こそぎ抜ける。一時間も取ればたちまち綺麗になる。爽快である。通りがかりの人が「たいへんデスね。次から次へと出てくるし」と声がかかる。草取りしている人へのお決まりの挨拶だ。「こんちは」と返事を返す。そして立ち話だ。交流の始まりである。草取りをたいへんだと考えるか、面白いと考えるかは気持ちの問題なのだ。

大概の雑草は積んでおくと堆肥になる。スイカやマクワ等の瓜類、サツマ芋もそうであるが弦の蔓延る野菜の間に出てくる雑草は大概背が高い。この雑草は根が横に蔓延り、抜きにくい。それ

草刈り、
剪定

でも目立つので何処にあるかすぐに判る。雨後に抜きにかかろう。放っておくと雑草の方が勢いをまし結実を阻害する。雌花を虫が見つけられない。受粉できないではないか。

蔓延る雑草の代表はカタバミとヒロスベリ、スギナそれに悪なすびにヒルガオ。ヒロスベリはお浸しにすると美味しいと書いてあるが食べた事はない。乾燥時にも良く出てくるので適当に残し乾燥防止にする場合もある。ヒルガオを煎じて飲んだらとんでもないことになった。漢方薬だとか利尿剤とか書いてあった。ところが唇が痺れてきた。ドクタミも掘り起こして根から除去が必要。こちらは堆肥場行き。ドクタミとアロエをリキユールに浸けてアロエチンキを作った。かゆみ止めにまーまー効いたよ。

草刈り・剪定

当初、近辺の生垣はマサキや珊瑚樹が使われていたので真似て植えてみたが、いずれも虫が付き、何年かで引っこ抜いてしまった。今ある生垣は植の木である。実家の妹から苗木を送ってもら

側溝の土手

った。息子が中学の頃である。一緒に植えたので想いもある。熊谷の地域では余り見かけない槇の木が生垣で、これは成功であった。虫付かず、成長も遅いので剪定カットが年一、二回で済む。二回目は特に伸びた部分のカットだけで済み簡単だ。自分の得た教訓は生垣は槇の木が正解だという事。北限に近いのかもしれない。

側溝の土手は年三回の草刈りが必要だ。最近は何丈二十センチ程残して刈っている。試しである。草同士が競い合い成長が抑えられるとスマホからの情報である。この方法、刈る作業はカナリ楽である。どうであろう。三年くらい経ないと成果は判らない。刈った後は側溝の掃除である。葉が落ちて詰まり、水の流れが止まらないようである。隣の部分はお隣さんの役目でもある。

ポラントニアで実施している尊君の庭や栗林竹林はワイヤーカットで根本からなぎ倒している。コチラは綺麗になるが年三回くらい刈らないと綺麗を保てない。ポラントニアであるから適当にズッコケているが感謝されているからコレで良いのだろう。いつ

困る草の代表格

まで出来るかは自分の体力を量るバロメーターにしている。これが出来なくなったら通い菜園も引きどきかもしれない。現在八十三歳なのだ。

困る草代表格

カタバミは厄介である。家紋にある位だから繁殖力が強い。尤も意地悪な草、カタバミ。草取りや草刈りの道具ではいかんともしがたい。除去するにはシャベルで掘り起こし小さな球根ごと集め、焼却処分である。焼却処分は町のゴミ収集利用でも良いが、プロパンガスカセット利用のバーナーが便利である。これは害虫処理にも、苗床の消毒にも多用してゐる。スギナも困る。地中深く黒く細い根が伸び思わぬ所から発芽してくる。深く耕して除去である。かわいいつくしんぼが出てくるとは限らないのだ。

いよいよ本文

エンドレス野菜写真1



干し柿を



ミョウガ



庄巻の夏みかん



セリは水耕

野菜写真



香紫蘇の花



ほうれん草



アスパラにウド春菊



木苺とジュース

いよいよ本文

いよいよ本文

四 いよいよ本文

野菜は畑に、果樹は建物の周囲にあるいは緑石脇に主として植えている。畑は六〇八分割しておくとかなりの種類が植ええられる。連作を嫌う野菜や酸性、アルカリ性を選択的に好む野菜の為にだ。農家は専業、単一野菜専門だが家庭菜園ならではの多種栽培、興味が先でいろいろな物を作ってみたくなる。正に菜園なのだ。

いま現在我が家で作っている作物は次のとおりである。青豆黒豆小豆インゲン豆など豆類、ほうれん草小松菜しゃくし菜春菊など菜っ葉類。菜はいろいろ交配、混じっている菜種が元である。このうち、かき菜は不思議と混じらない。蒟蒻芋ジャガ芋里芋サツマ芋自然薯など芋類、一本ネギ分割ネギ葉タマネギに玉葱。唐辛子ピーマン茄子トマト、スイカ冬瓜南瓜にゴーヤにオクラ。小カブに大根人参ゴボウの根菜類。エンドレス野菜はセリ茗荷ニラ蒔ウダアスパラに木苺。果物はキウイ柿夏みかんブドウである。

コラム
収穫時期である

他にもいろいろあるだろうけれど、われながら多種つくっているな。これら野菜の発芽を待ち、香りを楽しみ、成長を見るのは楽しい。

それぞれの野菜が全て売られているように均整が取れていると考へてはいけない。売られている物は規格品で美味しさ関係ない。形寸法が優先なのである。いろいろな形は家庭菜園ならではの醍醐味、美味しさの原点だ。熟し加減も含めて。

各論に入る前にちよっとした野菜作りのキーワードを書こう。

前にも書いたが特に豆類は連作を嫌う。分けている畑を順ぐりに蒔く場所を変えているのだが、年を経るに従いどこに何を植えたか混沌としてくる。おまけにサヤエンドウのように採取期間は短くせいぜい一週間、蒔く場所を失敗したら惨めな結果になる事請け合いだ。故に数年にわたる作付け表は必ずつけておこう。

11/15

収穫時期である。さつま芋も蒔き落花生とを蒔く。次はウコンと里芋だが、これは十二月かな。

暖かい日が続いてはいるがちよっとも秋晴れにならない。干したいのだが。

個別に、ビントになると思う事を書けば
ミョウガ、夏の暑さで葉が枯れるがそれでもミョウガは毎年出
てくる

ナスは最盛期終わっても、処分は秋茄子終わる迄待て
シントウ、ピーマンは長い期間採取出来るよ

じゃが芋は夏腐りやすいが冬に強い

さつまいも、いろいろ種類が出ている、品種改良早い

キュウリは年三回繰り返し植える事が出来る

トマトは小粒が作りやすい

ゴウヤにカボチャ。暑すぎると雌花がないが九月になって

気温が下がると雌花が咲き出す

ネギは分けつネギがエンドレスで柔らかい

大根のハリハリ漬けは簡単で美味しいよ。

同様の作り方で胡瓜の○ちゃんも簡単

ブルーベリーは宣伝ほど美味しくない。ジャム程度だ

エンドレスの作物

四の一 エンドレスの作物

通い菜園を簡単に始められるキーワードだ、エンドレス野菜。養生は間引きだけで、手間少なく、種や苗は畑周辺の民家などからも、身近に手に入るだろう。何れも毎年同じ場所に出てくる。◎である。青ジソ赤紫蘇、これもたまに植え替えは必要だがエンドレスだ。茗荷、蒔の差、木苺、イチゴ、ウド、ニラ、タラの芽もエンドレス。ネギもエンドレス種がある。夏ミカン、柿、ブドウ、キウイなど果物は、剪定が必要になるが勿論エンドレス。蒟蒻はどこでもできるよ、三年かかるが。

蒔と蒔の差 日陰を好むので西側、家の裏側に植えてある。溝沿いだ。元は茂原の実家からと籠原の女房の実家からそれに友人から頂いた苗の三種を植えた。それぞれの蒔に特徴あったが最終的には細いが柔らかかな籠原から持ってきた種が勢い良く蔓延っている。早い年では正月に蒔の差が何個か採取できる。蒔の差を刻

ミ
ヨ
ウ
ガ

んで豆腐の味噌汁に少しばかり散らす。香り高く味噌汁の美味しさが引き立つ。これが私は好きだ。ふき味噌を好んで作る友人もいる。成長し語の最盛期には毎日十本位採取している。お隣さんやら友人にも配布できる。薄皮を剥ぎ、水にさらして灰汁を抜く。鯉節を沢山入れ醤油の薄味で煮る。これが好きなのである。一般的には濃い味にする方が多いと思われるが語の香りが無くなってしまう。西風が吹くと固くなってしまっているのでその前が採取の勝負だ。

ミヨウガ 我が家のミヨウガ（の花芽）は九月以後が収穫時期になる。茄子とミヨウガの味噌汁が美味しい組み合わせだと思う。一度に数十個採取出来る頃は、酢漬けにして食べることも多い。保存が効くのだ。この冬に粉殻を友人から頂いた。そこでミヨウガの出そうな所に粉殻で覆った。来春のミヨウガの芽を頂こうという魂胆である。こちらをミヨウガタケというのかも知れない。楽しみだ。

ア
ス
パ
ラ
ガ
ス

アスパラ 採りたては薫り高く美味しいよ。料理番組でアスパラの切り口を除くなんてのがあほらしい。採取して水の入ったコップなどに入れておくと一晩で伸びている。アスパラは種蒔き後、三年程度から採取できる。夏に向ってもバラバラと採取できるが春先の香りには敵わない。雌雄株あり、間引いてメスを残せば太いアスパラが食べられる。七、八年は継続採取できる。それでおしまい。又種から蒔き直しになる。

芋も水耕でエンドレス。三つ葉も同じであると思うが、芋が衰退した最大の理由は灌漑の進んだ田んぼだ。湿った水路さえあれば芋は蔓延ったのに、湿地を保つ水路が無くなり生きる環境が少なくなった。私の場合水栽培するセットを自作した。発泡スチロールの箱に砂利と土を混合し傾斜を作り、タイマーで時々水を流してやる。水は二十リットルタンクから、年中自動でサイクル供給、時々水を追加している。すでに十年以上になるが毎年採取、食べている。箱からはみ出して蔓延ろうとさえしている。肥料は

タラの芽

ほとんど無し。思い出した時に液肥をタンクに五リ、キャップ一杯のみである。

タラの芽 トゲトゲのない種類もあるとか。皆野の友人から頂いた苗でトゲトゲありだ。コレも強方に蔓延る。制御するのに困るくらいだ。水耕を応用し温室内で試みた。一本丸ごと切り出し、芽のある部分を小分け、平面に並べてタラの芽を出した。そんなに美味しい物では無いのでやってみただけの事だが芽を何個か採取出来た。

余談だがこの友人、ポポーという木に実がなつたと持ってきた。マンゴーを柔らかくした感じの実である。その種を植えたが、発芽しなかったな。暑くてはダメかもしれない。

木苺 春秋二回結実する。種のツブツブを濾し取りジャムやジュースにする。レモンに砂糖、水飴を追加して。アントシアニン多そうで、ボヤケてきた私の老眼に、夜盲症に効くので私専用だ。濾す網は流しの三角に使う生ゴミを入れる網が使える。使い捨て

青紫蘇の群生

であるし都合が良い。

青ジソの群生 日本のハーブといえば青ジソ、これは役立つ。採取した葉は保存が難しくすぐにダメになるので、自生する青ジソは便利である。勿論種も利用できる。醤油漬けだ。秋になり抜き倒した青ジソを土の中に埋め込む。その近辺に次の年発芽してくる。沢山発芽するのでかなりの幼苗を間引く。これも美味しい。

一番の利用はキユウリモミかな、必ず必要だ。友人に配ることも多い。青ジソといえは赤紫蘇も同じ場所に出る。こちらはまばらに出る。赤紫蘇は勿論梅干し、紫蘇漬けに紫蘇ジュースに利用している。

自然薯 茂原の実家から持ってきた種（ムカゴ）からである。今や畑の何処にも発芽してくる。雑草的でさえある。毎年十本程度掘るが友人に配布が多いかな。ご

11/30

明日から寒くなるとの予報あり
ようやく平年並みになる。寒風
のようなお決まりの西風もまだ
吹かない。故に作業もやり易い。
里芋の種を購入してある。播え
てしまおう。

ご近所さんにあげたり

近所さんにあげたり、同窓会のじゃんけん大会の景品に持って行ったり、珍しいらしく喜ばれる。但しこの芋掘りは一苦勞である。種の段階でガイドを付けては良いが敢えて自然薯という名にこだわって生えるにまかせている。芋は何本か絡んで地下に伸びる。地上に近い茎部分が三十センチ位あり、それよりも深い部分が芋になっている。故に少なくとも七十〜八十センチは掘らなくてはならない。シャベルが届くように、掘る半径も必然的に大きい。かなりの体力を必要とする。それでも途中で折れてしまい、贈答するにはみっともない。頑張った長い芋を友人や同窓会の景品にした。折れてしまった部分が我が家の食卓だ。長芋になる迄は三年程度必要である。一年毎の抜け殻芋が隣に並びた状態であるから判る。最近、弦の部分が電柱の支線に絡みついた。かなりの高い所まで伸びる。いい加減なところで切断した。更に伸びると厄介な事になるかもしれないので。成るムカゴも、好んで米と一緒にたく方がおられ差し上げている。しかしなんととっても芋である。とろろ芋である。良く土を落とし洗って保存する。食

べる時は細い根をコンロ等炎で焼き、水洗いする。薄い黒皮ごと摩り下ろし、トロロだ。醤油等で味つけする。トロロの苦手な人は芋をスライスして焼いて食べる方もいた。

ヨモギ 私は雑草扱いだが毎年同じ場所に出てくる。ヨモギも食べる方がいる。発芽したばかりの茎葉を摘み茹でてすり碎き、ヨモギ餅にする。天ぷらにも使う。香りが勝負である。伸びて刈り取ったヨモギをお風呂に入れる。入浴剤だ。冬、枯れたヨモギの葉が、お線香やお灸のモグサだ。揉み碎き繊維ばかりにすると綿状の物が出来る。これに挑戦、お香にしてみたが、イマイチであった。工夫される方はいろいろ使い方をするものだ。ツクシやキクイモも同様である。マメな方々、好き者達の領分かな。

ほうずき(鬼花) 食べ物ではないがこれもエンドレスに出てくる。根っこが地下茎、残っている限り出てくる。虫がつきやすいがまともな部分は、お盆に仏様の花瓶に入る。赤く熟れたほうずきを採取して孫に、ほうずきの作り方、鳴らし方を教えるなどする。なかなかの根気が必要で大概、孔部が千切れてしまえばそ

半エンドレスといえる野菜

をかいている。コレも面白い。

アロエハッカミントハーブ類もエンドレス。アロエは冬場、小屋の中に移動している。雑草として出てくるドクダミとリキユールに一月ほど漬け込み、アロエチンキを作った。キンカンの空容器を利用し、これに入れかゆみ止めに使う。しみる事は無いが効果抜群である。

半エンドレスといえる野菜もある。小松菜など菜花は落ちた種から毎年同じ場所に出てくる。種を採取すれば更に良いが、特に採取しなくても毎年出てくるので野生化している。

果物 たいがいエンドレスである。難点は虫が付き安いことかな。そのうちお薦めはキウイ、柿、夏ミカンであるう。柿は赤くなると医者も赤くなると言われるほど栄養価高く、昔から一軒に一本は植えてあった。渋柿は干し柿に欠かせない。甘柿より渋柿の方が甘いのだ。それに木の上で熟れた柿の美味しさは格別だ。コレこそ柿の味だ。熟した柿の保存は冷凍庫が良い。夏にシャーベットで食べるが良い。子供たちも喜んで食べている。キウイは雌

今週は落ち葉を集めよう

雄の木が必要であるが病気害虫に強い。ただし食べ頃に熟すまでに期間が長い。甘夏ミカンも虫は付きにくいのでお薦めの種類かな。花が大量に咲き、かなり落ちる。付近を汚すが我慢をしよう、夏みかんの美味しさを味わうために。さわやかな甘酸っぱさが友人達にも評判が良い。食べ残した皮を細くカット、甘く砂糖で煮てさらに粗目の砂糖をまぶし、おやつになる。時期も甘いミカンの終わる初春から食べ頃なのだ。

1/07
今週は落ち葉を集めよう。
特に困り所、葡萄やキウイの下、ゴボウを植えた所、パパイヤを植えた所が困り。
落ち葉をここにいれねばなるまい。

ブドウはカナブンが必ずくる。除去をなまければまともにブドウが食べられない。食害により坊主になってしまう。シヤインマスカットを一本植えてある。採れる量はどれくらいかって？たくさんなるよ。ひと房二百粒くらいだろーか、だが大粒にならない。ブドウ農家はこれを六十粒くらい逸間引くのだ。間引いて間引いて間引いて、隣の粒と重ならない様

榎の木

にまた間引いて、大変な作業である。高価な訳だ。弦も伸びるよ。コレも間引いて間引いて。我が家の場合は放置である。袋も被せない放置である。故に虫食いあり、腐植粒ありいるいるだ。粒も小さい。それでも二十房程度は次々と採取できる。洗って一粒一粒もぎとり、箸で揃んで食べる(笑い)。種無しで美味しいです。

楨の木 この木に実がなるのを知ってますか。雌雄木あり、実は二つ頭の奴さん風体、小さくほの甘い。生垣にしてある。この生垣にスイ葛が這う。花は香り高く色っばい。その花の蜜を吸う。僅かな量だが、ミツバチになった気がする。アケビも蔓延っている。雌雄株が必要だが昔、苗を買ってきた。丈夫で長持ち。柵は止めたがこの生垣に絡みついていて。余り食べるところがない。種をしゃぶる程度だ。楨の木も迷惑そうだ。カット時、適当に間引いてやっている。

おきまりの野菜写真



おきまりの野菜写真2



玉葱は吊して保存

家庭菜園順調作物

四の二 家庭菜園順調作物

種からスタート

夏の標準野菜は胡瓜茄子トマトだ。郷里の懐かしい野菜、青ハグラにマクワ瓜もだ。これらは種蒔きから育てている。三月に苗床を作り、そこに移植出来る大きさになるまで育成する。失敗したときに備えて直まきを併せることもある。特に青ハグラマクワは失敗確率高く合わせ技である。

ナス、トマト、ピーマン、唐辛子、シシトウ

皆同類の野菜だ。共通事項だが倒れ防止に柵や支柱をつくり、その柵や支柱に成長と共に結びつけた。ナス、こちらは幹がしつかりしているので支柱だけでも良い。ピーマンシシトウ唐辛子も支柱のみである。支柱の多くは剪定した時に出る棒状の部分やポランティアで除草している竹林から頂いた竹の棒である。もちろん支柱はコメリ、カインズなどホームセンターにアルミ棒である

キ
ユ
ウ
リ

1/26

風日が強く、さすが巖谷だ。晴れているので助かるが、その四層の中次の種まきのために畑に出て耕す。ミカンも落ちる。乾燥もする。この風の中子供たちは通学、元気だなー。

が売られている。結ぶ紐は、鶏ふんや菜種油かすなど有機肥料を買った時に出た袋を輪切りに切り裂いて紐にした。これが丈夫で良い、お薦めである。もちろんんストール紐に問題は無いが。

キヌウリ

地這いでも良いが、畑の面積を有効利用するために三角

棚を作ってそれに這わせた。剪定すべきかと思うが私は伸び放題である。毎年四、五回は胡瓜の”チャン”を作る。他にも酢漬けや冷やし汁だ。友人にも大量に配る。夏の大量生産品だ。苗はせいぜい五本、それでも百本は採取出来る。時期をずらして二、三回まく。こうすると長く採取できる。

ナス 毎年五、六本を植える。種を苗床に一粒づつ蒔き、元気の良い苗を移植した。三本し立てと俗に言われる方法で余計な主枝は切り捨て育てる。紫の花が咲き、実が付く。下から順次大きく

ピーマン

なり適当な大きさを採取。八月頃一旦採取が途切れるが秋茄子採れるまで頑張ろう。剪定、水散布を続ければ再び花が咲き秋茄子が食べられる。茄子にミョウガの味噌汁は逸品だ。私はこの冷えた味噌汁が特に好きだが、毎朝茄子の味噌炒めも卵焼きに添えてパン食に良く合う。

ピーマン 市販される苗の種類が増えてきた。最近大型がありしかもたくさん実をつけるので従来形のピーマンを作らなくなってきた。九月遅くまで収穫できるが、ヘタ部分から虫が入り込んでくる。ヘタに隠れて虫穴がわかりにくい。熟すまで待つとパブリカ様に赤くなる。パブリカはまだ挑戦をしていないが似たような物だ。最もパブリカほど甘くない。ピーマンの味噌炒めは好みである。味噌みりん砂糖と絡めて炒める。目玉の卵焼きを脇において朝食の定番にしている。中に挽き肉を詰めるなんて面倒な事はした事が無い。

唐辛子、シントウ 毎年、各二本位植える。何れも購入苗だ。連作を嫌うので場所に気を使うが、成育始まれば次から次へと花が咲き、秋まで連続して採取できる。唐辛子の一種、鬼の爪を植える場合が多

マクワスイカ青ハグラ

い。ごく太く辛くない万願寺唐辛子も植え始めた。焼いて野菜サラダとして食べると紹介された。辛い唐辛子を甘く佃煮の如く作った御飯の友に最適な煮物を、友人嶋崎さんが上手で毎年作ってくれる。彼は麦麴で舐め味噌も作る程の料理好きだ。私は青唐辛子と青紫蘇とで作る唐辛子味噌が得意の料理。シントウ、これも際限なく採れる。青物の無い時期、料理のマクセントに添える。時には辛いものあり家族には評判が悪い。料理の始めへタを取る時匂いを嗅ぐ、辛いものは匂いで見当がつく。辛さの独特の臭いだ。不思議と料理が始まるとこの臭い、判らなくなる。

瓜類、マクワスイカ青ハグラにカボチャ

マクワ 苗が小さい！ 発芽してまだ一ヶ月、当然だ。これら苗に、防風のカバーを付ける農家には理由がある。五月は風が乾いているのだ。それに飛んでくる害虫防止だ。カバーは六月に入っても外せない。梅雨入りを待つ。苗が青く成長するまでは外せないのだ。今年直播きで、瓜葉虫防止にドーム状の傘を被せた。間引いて五本の苗に、最終的に三十個程度採取できた。マクワの特産地は伊勢真桑

スイカ

村とか。郷里九十九里では伊勢地方から渡って来た人々の歴史がある。その為かマケワ瓜を子供の頃から食べていた。懐かしいので私も作る。特に黄色が印象的な味のメロンである。サッパリとした甘さと瓜の香りが美味しい。

スイカ 今年は何種を直まきした苗と購入した接ぎ木苗の複合だったが、最初に植えた苗は枯れてしまった。活着しない。二度目、接ぎ木苗が一本、種からのものが二本育ち始め蔓延ってきた。六個の採取である。マーマー良く出来た。スイカには向かない畑なのだ。畝を高くして水はけを考慮、黒色のビニールを被せた。乾燥防止だ。虫よけに苗部にネギも植えた。それでも一回目は失敗したのだ。二回目も半分は枯れてしまった。

青ハグラ 二本の苗に三十本程度採取、上出来である。私の出身地九十九里では筒状に中身を抜き、一度塩で押し漬けた水を捨て、更に青紫蘇や唐辛子等を筒の中に差し込み押し塩漬けする。お茶受けに食べるは夏の風物詩だ。紫蘇の香りと緑保持、少し甘い味

カ
ボ
チ
ャ

である。女房は最近らっきょう酢で漬けている。味噌漬け奈良漬けにも使う。食べ切れず友人達にも配布だ。これも活着率が悪い。六カ所に直まきした、覆いもしたのだが瓜葉虫の餌食になり結局二本のみ活着した。その結果は豊作の大成功であった。

カボチャ かなり広がる植物だ。面積を必要とするので三本程度で良い。上手く結実すれば十個程度は採取出来る。充分に熟してから採取、美味しいカボチャの煮物を楽しむことが出来る。ソーメンカボチャなるものもある。カボチャを茹でるとソーメンの如く細く長く剥がれ削れてくる。サラダとしていただくのだ。

お隣の爺さん、ハロイン用に、直径が五十センチ上もあるカボチャを作った。我が家は瓢箪形のカボチャで孫が上手くデザインした。この瓢箪型、友人にも送ったが気持ち悪がって食べなかったらしい。スーブに美味しいのになー。一食分の煮物には坊っちゃんカボチャが丁度良い大きさだ。三日月状に切って電子レンジで柔らかくしてから油で両面が焦げる程度に焼き、塩を振りかけて食べる。最高に美味しい。

ネバネバ系野菜

今年はおボチャの雌花が無い！ 多分暑さの為にだ。九月になってまた花が咲き始めた。雌花も期待したい。ゴウヤも同様に九月以降になり始めた。幾分温度が下がったといっても最高気温は三十五度を下回る程度で猛暑日なのだが。

ネバナ系野菜

オクラ 納豆の様なネバナ系、健康に良さそうなイメージの野菜が話題なのだ。オクラ、弦紫やモロヘイヤとかである。このネバナ系の野菜、私も何度か作った。弦紫が便利かな。特にオクラは好物で必ず作る。これはカナリの長い期間採取出来るから。種を蒔き間引いて十本程度の苗にした。二日おきに十個程度採取。それ以上放置すると固くなってしまふ。花も食べられると聞くが試した事は無い。飾ろうと思ったがすぐに萎れ花瓶に入れても回復しない。終盤、オクラの脇芽からも結実する。数分茹で食べる事が多い。焼くこともしばしば、朝食の友だ。納豆に刻んで入れる。コレにトロロを加えて、バクダンと言うと聞いた。意味は判

ツ
ル
ム
ラ
サ
キ

らないけれど、そう言う。

ツル紫 キュウリトマトを始め瓜類の採取終わる八月、この野菜のない時期にはありがたい。**空芯菜**もである。この頃が最盛期だ。空芯菜は何度もカットしたが次から次へと脇芽が出てくる。この若芽の柔らかい部分を採取出来る。故にこれらは苗五本もあれば十分だ。ネバナ系では無いが、カットしても次から次へと脇芽が出るのはかき菜、春菊も同様である。ありがたい野菜である。

ニンニク、ネギ類

ニンニク 中国産の種に限る。国産ニンニクの種があまりにも高くてばかりしい。以前に中国でニンニクの重さをごまかす為に水銀を混入して売った輩がいると聞いた。加えて中国の食品工場で不衛生な作業が表沙汰になったり、赤ちゃん用ミルクから有害物質が見つかったというニュースが流れ、信用を全く無くしてしまった。従い中国産のニンニクは非常に安い。そこで思い付いた。スーパーから中国産の安いニ

ネギ

ニンニクを買ってきて、それを種にした。これが素晴らしい。大きな立派なニンニクが沢山採れる。冬の乾燥時期、水の散布を続ければ必ず良いニンニクが沢山採れる。スーパーで売る中国産ニンニクは一袋五百円で百個位だ。種としては一個十粒程度に分けられるので二袋もあれば百個程度の収穫が期待できる。ニンニクの芽も同数食べられるよ。食べきれないので友人達にも配ることになるが、コレとらないとニンニクが大きくなる。

ネギ 毎年二畝植える。一畝は深谷ネギ約百本、購入苗だ。もう一畝はエンドレスネギの移植。深谷ネギは主として贈答用、太くて見栄えが良い。焼いての食べ方が時のニュースになったりする。広島の友人に送ってみた。長さにもびっくりしている。お返しに牡蠣をど期待したが広島名物のお菓子であった(笑)。このネギ、比較的青い部分が固いので使いにくい。私は移植後に分けつするエンドレスネギの方が柔らかくて好きである。このネギはネギ坊主ができない。種ができない

今年種蒔く場所は

3/17 今年種蒔く場所は
日造け畑には苦瓜冬瓜、カボチャはやめた。小風蔭前部にアスパラ、ナス、トマト、ウドに自然薯。柿ノ木側にカボチャ、ほおずき。B 部にニンニク、玉ねぎ、ネギ、カボチャ。C 部にウコン、キュウリ、ピーマン、唐がらし。A 部にスイカ、ネギ、まくわ瓜、青ハゲラ。あかり畑部にイチゴ、ネギ、ジャガイモ。D 部にゴボウ、春葱、こかぶ、二十日大根。

のである。一本が二本、又二本と年に十本位に分けつする。移植時は二本ずつ三十センチ間隔で移植した。このネギは夏のネギとしても食べられる。この時期あまり美味しくはないが薬味としては十分である。ネギの採取時期は真冬、一月から二月が美味しい。好物はラーメンに沢山加えたネギラーメンである。ネギの酢味噌和えを作るが私だけの物、何故か女房は食さない。

玉ねぎ 最近玉ねぎの苗が高い、七円程度だ。毎年百本程度を植え付けている。玉ねぎ苗は丈夫でカナリ細かい物でも活着、成育する。ただし出来る玉が小さくなるが仕方ない。赤玉と黄色の普通の玉ね

小松菜など菜っ葉類

ぎと二種作る。赤玉の方が更に丈夫だ。まだ小玉の時期、葉玉ねぎとしても炒め物に美味しい。玉ねぎのスープに挑戦してみた。料理時間がかかるわりに多く食べるわけではない料理だ。保存は小屋の天井に竹を渡し、葉ネギの部分を束ね竹に跨がせぶらさげた。葉玉ねぎは従弟が食べ方を添付して市場に出荷している。青い葉ネギの部分が普通のネギよりも柔らかく美味しい。保管玉ねぎを食べきれずに放置しておくで発芽してくる。是を畑に移植しても葉玉ねぎが出来るんだ。

小松菜かき菜コカブ春菊など菜っ葉類

合わせて二、三平方メートル程度撒けば充分だ。小松菜やかき菜は特に蒔く事は無い。前年こぼれた種からだか畑の何処かに自然に出てくる。これを何本か活かしておく。ありふれ過ぎて食べない物だ。少しづつ採取、塩を振り一夜漬けて食べることが多い。何も無い真冬の時期、味噌汁の具材にも便利だ。春の菜花も良く味噌汁の具になる。間引きも必要でそれも食べてしまう。中でもかき菜は大きくなるのでアチコチに一株づつ五株もあれば充分で

香りの野菜

ある。必要なだけ折り取って食べれば良い。味噌汁の具にかなり美味しいので。福川の土手にアブラナが蔓延る。これを採取、塩もみして食べるのも美味しい。

香りの野菜

セロリの苗を十一月に買ってきた。冬越しで伸びてきた茎葉を食べる。風よけに肥料の空き袋の底部を切り取り筒状にして被せる。空き袋から覗いてきたら食べられる長さになっている。その茎葉を切り取り風味を楽しむ。二株もあれば十分だ。香りを楽しむ野菜はセロリ以外にもサヤエンドウ、ゴボウ、蒔の蓋や柚がある。イチゴやマクワウリもいかにも美味しそうなおいがある。香菜は植えているダケでも匂いが付近に漂う。台湾料理にはよく出てくるが臭いと嫌う方もいるくらいだ。何回か植えた事がある。強いて言えばエンドレスのニラも香り野菜かな。水仙と間違うニュースもあるが臭いで区別がつく。作った事のある方は間違う筈が無い。

芋類

芋類

ジャガ芋 簡単な野菜の一つである。美味しい上に沢山採れる。三月初め、簡単な植え方で誰でもが始められる。また小学校時代に必ず経験している作物であるから。採取した後にはいつも採りきれない小さい粒が残る。赤いマンデス種が残る。次の年これが発芽成長し芋が出来るのである。

ただし注意せねばならない野菜でもある。小粒は毒成分があるので採取しても活用法がない。時たまニュースになる。幼稚園等で、菜園で採ったジャガ芋を食べさせて中毒にさせてしまった。若い保育士の知識の無さによる。またジャガ芋は連作を嫌う。故に場所を代えても小粒が残っていては連作になってしまう。

購入する量は一キロの種芋で十分である。食べ余った芋もあるのでこれを種芋にして、合わせて三十キロ位採れるであろうか、大きなバケツ二杯位だ。コレでも食べ切れず、カナリ腐らせてしまう。冷暗所保存だが夏の暑さ、湿気に弱いのだ。勿論嫁さんのところや友人に配布しても余るくらいである。新ジャガの美味し

ネギを移植した

3/23

ネギを移植した。人参キュウリの発芽を確認した。カボチャと万願寺唐辛子の発芽はまだまだ。

四月早々に種床をオープンするかな。もう雪や霜が降る事も無いだろう。

さは皆さんもご存知でしょう。ジャガ芋は言うまでもなく使い勝手も良い。ニンニク炒めに煮物や天ぷらにカレーの素材など、おみくろの味である。

里芋 四種類植えてみた。普通の里芋、丸い里芋、八ガシラと称する里芋、竹芋と称する物など、地域によって形が異なる様で、はてさてどんな味がするかな。冬越しする時は上から保温する。葉は枯れても少し育つようだ。農家は里芋の親芋を捨ててしまう

ようだ。私が私は食べる。コリコリしていて美味しいではないか。里芋の茎もズイキと称して美味しく煮る。軸の薄皮を剥いで乾燥させたものである。

サツマ芋 私の畑は乾燥畑故に収率が悪い。おまけに粘土質でサツマ芋栽培には向かない事は承知である。しかし家庭菜園なのだ、故に作る。これがゴツゴツしたデカイ塊芋になる。テレ

ピコマーシャルの男梅を連想させる形状だ。普通のサツマ芋のイメージにはならない。友人にあげたが捨ててしまったという。包丁の刃が立たないと言う。形が変われどサツマ芋はサツマ芋である。出刃包丁で割り、蒸かして、美味しいではないか。一般家庭で出刃を持つ家は少なくなっているのかもしれない。今年、苗を三十本程度植えたが育ったのは二十本位になってしまった。一本の苗に五個程度の芋が出来る。デカ芋の時はは一、二個になってしまう。最近では紅東も作るが安納芋を作る事が多い。何年か前に、安納芋の変種でミツ姫という名の苗を道の駅で買って来た。これが黄色の芋であったが甘く美味しかった。次の年求めたが無い。インターネットで同じ名の苗を購入し、しかし違う。その次の年も探したが無い。全くの偶然であったのか。サツマ芋も品種改良が激しく、年々変わった芋の苗が出てくる。楽しみではある。

蒸しても食べるが、殆どは乾燥芋にする。全乾燥ではなく三日ほど干した状態で取り入れ、嫁さん達に配布だ。この程度の干し具合が一番美味しいと思う。柔らかく崩れもしない。子供の頃は

ほとんどのこの状態で

ほとんどこの状態で食べきってしまった。これぞ乾燥芋の味だ。固くなってしまった乾燥芋は火鉢で焼いて食べた記憶である。芋ようかんを上手に作る方もおられその方からも頂いた。バターを混ぜるとか聞いたが絶品である。

芋豆類写真



西風強く
風よけ作る



ウコンは刻み
干して製粉



変形大根の炒



連作嫌い
縮れたインゲン豆

家庭菜園苦勞話

四の三 家庭菜園苦勞話

防風柵

西風強い、空っ風の地域である。西側に竹製の防風柵を作った。九十九里出身である。砂が風で飛ぶのを防ぐために松林を海岸伝いに植えてあるのはご存じの方も多いだろう。一方更に海に近い砂

4/4
ナストマト胡瓜は蒔いた。落芽待ちである。移植用の準備が進んだ。
ネギは移植済み。ジャガイモウコン里芋は植えた。次はサツマイモの芽出した。ダメなら苗を買う。

浜では竹の柵を海沿いに設けてある。それを真似て竹林から枯れた竹を頂いてきた。それを使って防風柵を作ったのである。かなり役だったと思うが、突風には倒れてしまう。南瓜などを這わしたから重くなって倒れてしまった。修理は南瓜の収穫が終わるまで待たねばなるまい。暑いのでこれ幸いであるが、冬場の仕事がまた増えた。

日除け

夏場は家の日除けにネットを張って、ゴウヤ、冬瓜、カボチャ等を這わせる。その収穫物も楽しんでゐる。秋近く陽が傾くと木漏れ日が畳に影を落としその風情は感傷的になる。鳩も蛾の幼虫も葉陰に巣を作り食事を楽しんでゐるようにも見える。材料はコメリからビニールハウスの支柱と結合金具を買ってきた。ネットは百円ショップである。この支柱はちょっと力を加えると曲がる。それで窓の高さに合わせ組み合わせた。ヘチマや自然薯を這わせても面白いかもしれない。弦紫はどうであろう。弦物でひと夏過ごせる物なら試してみたい。

食べる迄に、ちょっと厄介な加工が必要な作物

こんにゃく、ピンポン球位の大きさの種芋を植えてから五百グラム程度の大きさになるまでに三年程かかる。出来た芋は真っ黒なゴツゴツしたカーリングの石形状をしている。これくらいにな

蒟蒻芋

ると次の種芋が付着する。この親芋から出来る食品がこんにやくだ。作り方を説明しよう。芋の十倍位に増えるので豆腐大のプラスチック容器を二十個ほど用意する。五百グラムのこんにやく芋を二センチ口程度に砕いて水を加えながらジュースーにかける。加える水は約ヤカン一杯（一、ハリットル）だ。ぬるま湯にしたほうが良い。五回位に分けて砕く事になる筈だ。コレを大きい鍋に入れかき回しながら煮る。色が透明っぽくなってきたら重曹を素早くかつ少しづつかき回しながら入れ、更にかき回す。重曹の量は約三グラムだ。更に弱火でかき回す。粘り気が出てくる。ここまではかなり根気が必要。そうしたら用意したプラスチック容器に分けていれ、放置。四、五時間位で固まる筈だ。次に鍋にたっぷりのお湯を沸かし、固まったこんにやく四、五個を約二十分煮る。浮きあがってくる。取り上げて、次の四、五個を煮る。という具合。コレを二回繰り返し返してこんにやくができあがる。繰り返し

ウ
コ
ン

返す理由は鍋が小さいから。良く煮る理由は重曹を抜きたいから。失敗して固まらなかつたら、重曹を適当に追加、固まる迄煮れば良い筈だ。お勝手にある重曹で充分だが、気持ち悪かつたら薬局で炭酸水素ナトリウムをこんにゃく用として売っている。ヤカンの水が多ければ柔らかく、少なければ固くできる勘定だ。作業にゴム手袋が必要ですよ。一日がかりの手間がかかる割には茶蓋が無いんだよな、食感だけだ。それに閉じた部屋でやると部屋中こんにゃくの匂いが充満するよ。でも作り始めたら面白くなるから不思議だ。量が出るので誰かにあげたくもなる(笑い)。言った方も喜んでるのだからなんとも不思議なこんにゃくである。

ウコン 葉は芭蕉様で根が生姜の様な形状である。背丈は一メートル近くになる。生姜苗をバカでかくした容姿を思い起こせばそれに近い。白い中にピンクの入った搭状の花のかたまりをつける。春に花をつける種類を春ウコン、秋に花をつける種類を秋ウ

コンと称する。十一月に掘り起こし一塊になっている部分を分解する。洗って干す。更に切り刻んで鱗片状に干す。コレを粉にするのであるが非常に固く、珈琲粉砕機程度では機械を壊しまう。私は米の製粉機で粉にしている。それも乾燥した鱗片状のものをすり鉢で豆粒程度に砕き、それから機械に二回程通す。キレイな黄色のカレー粉状の粉が出来る。正にカレー粉である。これを電子レンジで五分を二回、加熱消毒、脱水を行ったうえで、熱い内に乾燥させた瓶に詰める。数年は保存出来る。粉砕作業が大変な為か、買うと非常に高価である。我が家では健康食品として家族中が、毎朝小さいスプーン半分を飲んでいる。効果の程は？、皆健康であるから良いのである。沖縄を旅行したとき、長寿の秘訣はウコンの塊を常時口に含ませていると聞いた。それをきっかけに栽培始めたのがいきさつである。二合の米にスプーン一杯と水を多めに入れ炊けば黄色いご飯が出来上がる。カレーライスだ。

根菜類

酒飲みの友人には分けてあげている。酔いが気持ちよく覚めると喜ばれる。

根菜類

大根は芯食い虫で全く採れない事もある。蒔く時期が八月末ゆえに虫にとっては活動時期だ。しかしこの時期に蒔かないとお正月前に食べられない。場所を変えて何度も蒔きなおしたが本葉が出てきたなど思う時期に苗の中に虫が入っている。こうなるとどうしようもない。無事であった何本かが成長する。結局虫のいなくなる十一月播きのおおかた成長始めた。採取は二月になる。一般的には農薬であるが頑なに農薬は使わないでいる。一度使うと何十年も続けてきた無農薬話が一遍に壊れるので。

作る大根は青首、総太り等適当で一番得意料理は煮立てた砂糖醤油をぶっかけハリハリ漬けである。二本程度を引き抜いて洗い、三日ほど干す。銀杏切りしてハリハリ漬けだ。生姜と唐辛子、昆布をぶっかけ汁に入れば美味になる。その日から食べられる。

トマト、ナス苗が

食べ終わればまた引き抜いてとを繰り返す。毎年五十本程度作るからかなり食べられる。女房は煮物やふるふき大根等を作る。たくあん漬けはほとんどしたことが無い。辛味大根も十本程度作るな。これは辛いが印象的、唐辛子並みに辛いのだ。ご飯のお供に二月頃まで食べている。

4/23
トマト、ナス苗が大きくなり過ぎた。トマトは移植した。ナス、全株明日移植しよう。ここどころ曇りゆえに都合が良い。
キュウリのカバーを外すのはまだ早すぎる気がする。瓜は虫が心配だ。

人参は意外に苦勞させられる作物の一つ。種が細かく、間引きが必ず必要だ。間引いた人参葉は珍味ではある。サッと湯に通してマヨネーズをかけ食べる。生で食べる、茹でると筋っぽくなり咬みきれない。この畑、二股三股の人参、当たり前に出来る。大根ゴボウもそうであるが変形は時に芸術的に見える事もあり子供達を喜ばせる。固く乾燥しやすい畑であるが故

ゴ
ボ
ウ

だが。出来も良くない。虫も付きやすい。それに煮物に使うが消費量が多いわけではない。しかし無いと不便、買い足す事になる。沖縄の料理、薄く削ぎ落とし炒めるシリシリを作る様になってから消費量が増えた。

ゴボウ 地中深く伸びるので掘るのに苦勞する。農家の様に細く長くは出来ない。固い畑なので人参同様三本足、五本足ザラだ。腕の太さ位にもなってしまふ。こうなると中心が空洞あるいは木状で食べられない。外皮の部分を剥ぎ取る。コレがきれいに剥ける。きんぴらにできる様、細くカットする。料理前の前処理は好きである。きんぴらして、私がやる。この作業、香り高く好きなのだ。消費量多くは無い。

青豆黒豆小豆サヤエンドウにインゲン

豆類は収穫物の中で重要な位置を占める。保存が効くので冬場の煮豆、祝い事の赤飯などに欠かせない。だが豆類は多年にわた

青豆黒豆小豆

り連作をを嫌うので蒔く場所に、いつも頭を悩ませる。特にサヤエンドウとインゲン豆は七年と長く難しい。試しにサヤエンドウの後に弦ありインゲン豆を蒔いて見た。五月の初めである。発芽して成長、花が咲き始めたのでなんとかなるなと思つたがちつとも結実しない。弦はどんどん成長している。五本もだ。七月末になつても成長している。秋まで放つて置いたらどうなるであらう。青豆も成長時に勢いが有つたがほとんど結実しない経験もある。虫も付きやすい。連作障害の理由がいろいろ書かれているが理解出来ていない。一方で落ちた種から発芽した、場所違いの小豆が非常にたくさんの実をつけた経験もある。ままあることである。選別時、捨てた虫食い豆が翌年発芽、青なのか黒なのか、はたまた小豆なのかこれも判からない。とにかく苗を集め移植して育てる。意外に沢山実をつける。これが大豊作なんて事も。通常蒔く時期よりも早く発芽するのも助かるし都合が良いのである。

青豆黒豆小豆 大概合計で二百粒程度蒔いている。一穴三粒程度であるから二十センチ間隔で七十株位になる。収穫はベットボ

成
育
途
中

トル各二本位だ。豊作なら大型のペットボトル各一本位。六月に蒔き十一月収穫。交配し青黒混じってしまいが構わない。美味しい豆なのだ。小豆は混じることが無いな。虫食い多いので丁寧な選別が欠かせない。多分に連作障害の影響であるう。干している間に選別である。息子の誕生日や俺の誕生日に赤飯、彼岸にはぼた餅に化ける。赤飯にはササゲや花豆を用いる地方もあるが我が家は小豆である。黒豆や青は煮豆だ。保存が効くので新豆が出来る頃使い終わる。味噌の作り方も知ってはいるがやった事はない。

成育途中、青い内に採取、枝豆の如く塩茹でが美味しい。息子の勤務先、名古屋の飲み屋での事。彼が枝豆を頼んだ。化学の緑だ、薄っぺらな鞘にやせた豆粒。不味いと言ったら息子に嫌な顔をされた。記憶に生々しい。我が家の青黒豆の茹で豆のおいしさに比べてしまった。色は緑半黒、太った豆粒、逸品の味だ。保存する豆は固くなり変色始めた頃引き抜いて、物干しにぶら下げ更に乾燥させる。カラカラに乾いた時点で踏み潰したりもぎ取ったりした後、鞘も取り除く。風にあて、篩でゴミも取り除く。虫食いの豆を除去を

サ
ヤ
エ
ン
ド
ウ

して、サッと水洗い。更に乾燥させベットボトル等に保存という工程だ。

サヤエンドウ 香の良い豆で作りたい作物のひとつ。十一月に二十粒位の種を蒔き、藪のように作った柵に這わし、冬を越したサヤエンドウである。かなりの数量が採れるのだが、採取期間が短い。豆腐との味噌汁に相性が良い。味噌汁碗の底に落ちた豆粒を食べる気分も最高になる。卵焼きに添えたりもする。良く焼き肉に二三枚添付されているがなんのためか？香りは全くせず色合いただけのような気がする。連作出来ない期間はコレも七年だ。美味しい豆なので畑の周り中を巡って蒔く場所を探しながらであるが最近では作る場所がハッキリしなくなって失敗機会が多くなってきた。

インゲン インゲンにもいろいろある。弦無し、弦あり、更に鞘の中が広い種もある。鞘長さが五十センチ以上に長くなる物もある。お浸しや天ぷらが良い。どれがうまいかって？私は巾広いイ

落花生

ンゲンが美味しかったな。過去形で書くのは最近、蒔く場所が無く不作続きであり、まともなインゲンが口に入らない。連作障害の期間がこれも七年と長く、他の豆類共に重なるので、記録はしているのだが場所が曖昧になってきた。できる時には一本の苗から二十本以上も採取出来るのだが最近では結実する前に虫が付いたり枯れたりだ。

落花生 出身地千葉県の特産である。特に採取したての茹で落花生がお薦めである。乾燥させ、それから炒るのは面倒でもある。茹でた方が手っ取り早いよ！ 故にせいぜい十株程度しか作らない。即ち種の数では二十粒程度だ。前年の物を種に残しておいた。それでも十二分に楽しめる。

腐ってしまうトマト

おお玉トマトは難しい。どうしても雨時期が採取時期で腐りやすい。虫も入りやすい。マー幾つかは食べられるのでよしとしよう。青いトマトの食べ方を教えよう。虫の付く前、また青みのあ

整理せねば

5/15

収穫せねば。ニンニク玉ねぎ
コカブきた

キウイの花が沢山咲いている。
ブドウもかなり咲いている。ミ
カンも剪定が上手く出来たよう
だ。

ウドはかなり生育が良い。薔
薇の発芽を確認した。

るトマトを採取、細かく刻み醤油をかけて食べる。美味ですよ。
こんな事は自分でトマトを作らない限り味わえない。
ようやく四個採れた。五本も植えたのに、これまでかなりの個
数腐ってしまった。それに採れたのは良いが不恰好だ。毎年この
繰り返しだ。プロの農家は上手く作るものだな。肥料や地の
性質がトマトのでき具合に影響するのであるう。それにしても難
しく何をどうしたら良いのか解らな
い。間引き剪定をすべきなのかも知
れない。トマトはそもそも多年性、
冬を越せれば再び沢山の実を付ける
筈である。どこかの実験室で実験棟
天井まで伸びているトマトを見たこ
とがある。もっと伸ばして大きくす
れば良いのかもしれない。そう
してみるか、良さそうな苗を残し他
は引き抜いてしまおう、そうしてみよ

穀物類

うか。

無難なのは小粒トマトである。皮が硬い為か虫も実の中までは入りにくいようだ。かじった跡が有ってもだ。問題なく採取できるのである。同じ本数の苗ながら、時期には毎朝数十個が食卓に並ぶ。バスタのトマトソースなど加工品に回るほどの量はできない。畑の面積が無いのだ。

穀物類

トウモロコシこれも難しい

失敗した中にキビ、アワ、トウモロコシがある。キビ、アワはお袋も良く作っていたし、きび団子食べたくて、挑戦してみた。種の入手困難でネットで探し購入した。結果は鳥や虫の大好物だ。一粒も採取出来なかった。トウモロコシの種、苗は遺伝子操作が当たり前になっている。虫との戦いに負けるなどが理由である。この種を使い一部虫食いを覚悟するならトウモロコシは採取できる。ポップコーン用トウモロコシもだ。最近ドン・キホーテで燻製のデカトウモロコシの入ったナッツを好んで食べている。この

麦茶用に

デカトウモロコシ、何時か挑戦してみたい。種を調べている。

他にも、細かすぎる粒が難しさの大きな理由であるゴマがある。水で比重選別できる麦でさえ苦労するのに、胡麻粒はどうしたら選別できるのか。友人がゴマを干している。そばにピンセットと編み目の細かい篩いが置いてあった。ゴミや虫の除去の苦労が目に見え、ゴマも自作したら市販の物は食べられないと聞くけれど、挑戦しようかしまいか迷うところである。

麦茶用に毎年一坪程度に二条麦を作っている。麦茶にする目的である。この量で一夏足りる。刈り取った麦わらも瓜類の下敷きにも必要でもある。また麦茶を濾した後の麦は粥として食べている。私の便秘対策である。二条麦にした理由、別名ビール麦と言われ香りが良い、それだけの理由である。種は当初農家の刈り残した穂を一握り程失敬してきた。二年目からは一握りの麦を種用に保存している。根は地表に広がるので、簡単に根こそぎ引き抜ける。これが麦わらになる。子供の頃はこのわらを加工し虫籠を作ったものだ。脱穀はけっこう大変な作業である。道具無しの無手か

ある年

つ流であるから。穂が大きくなり色づいてきたら袋を持ち歩きながら穂をつまみ採る。この方法が汚れなくて都合が良い。ブルーシート等に広げよく乾燥させる。上から踏み潰して茎や葉の部を分離する。大まかには茎や葉は手で掴って除く。風にかざして実とゴミとを分離、更に篩にかけて異物を取り除く。この段階で種物を確保する。一握りで良い。更にすり鉢に入れすりこみ脱穀をする。篩にかけて殻を取り除き最後に水洗いである。殻や脱穀できていない粒は浮き上がる。それを捨てる。三回ほど繰り返しは概ね脱穀出来ている。天日乾燥し、それを炒るなどして麦茶の素とするのである。けっこう大変な作業でしょう。飲むときは市販の麦茶パックと一緒に煮出す。こうすると色も香りも良い麦茶が飲めるという訳である。

ある年、一部のここだけ、育ちの悪い所があった。オゾンを入する(私はオゾンの知識豊富です、故に発生装置も持っていました)。なんとか周りと遜色なく育ち無事結実収穫できた。知人が不思議がっていたな。後に地を掘って見たら下が瓦礫なのだ。

パ
パ
イ
ヤ

麦の根本が表面に蔓延るから大丈夫かなと思うのだが、それなりの栄養素が不十分になるようだ。三十センチほどツルハシで深堀し石を除き草や剪定枝をぶちこんだ。これでどうであろう。

二条麦は雀が止まり易いようで、蒔く場所によってはかなりの量、食べられてしまう。鳥追に紐をはったり、ネットを被せたりするのだが、それでも食べられてしまう。今年は柿ノ木の近くが麦の場所であった。その為か九割近く食べられてしまった。糸を張り巡らし鳥追いをしたつもりであるが、それにも関わらずである。たった一坪の面積だから鳥にとっては都合の良い止まり場所と都合の良い量だったのかもしれない。

パパイヤ

女房の友人がパパイヤの苗二本を持ってきた。畑の真ん中に移植、これが非常に大きくなる。十一月になってようやく実が三個ほど、実に効率の悪い作物、それにちっとも美味しくない。この木をバツクに孫の写真を撮った。唯一の収穫だ。元から切り倒し除去。その後の事、農家のパパイヤの木は鈴なりになっているで

ナスの害虫退治

はないか。それに昨年と同じ場所、どうもエンドレスに出てくるようだ。知らないものだから、他の野菜の栄養素を取られ地が痩せてしまう気がした。パイアは狭い家庭菜園には向かないな。と。ただエンドレスならもう一度挑戦しようか。料理法も調べて。

生姜 これは何度も挑戦したが難しい。この畑が難しいのかもしれない。生姜は水性植物、しかも日陰を好む。毎日のように水を散布していたがまとにも出来ない。乾燥と土地の固さが生姜に向かないのだ。もうひと工夫考える必要がある。遮光ネットを使った方法にだ。一方で近所の川端の畑は非常に勢いよく茂っている。蒸ましに限りである。水の量が違うのである。生姜の芽を味噌をつけ食べる。これが香りよく根生姜になるまで待てない。食べたくて何度も栽培をこころ見ているのだが残念な結果に終わっている。

6/21

ナスの害虫退治も農研が判ってきた。今年は茂山食べられるかもしれない。既に神農庫に登れている。

ハプニング写真1



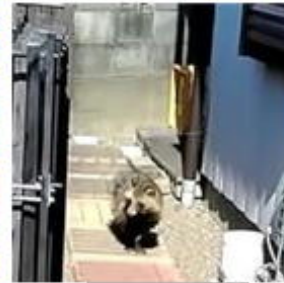
石灰袋、涼しくて
気持ち良い？



シュロの木
どこでも育つ



デカっ
パイヤの木



狸さん見参

ハプニング写真2



自然薯も
八っ手観音

宇宙で採った
トマトは不味い？



ハロウィン
にかボチャ



栗虫が栗と小豆
をくっつけた！

ハ
プ
ニ
ン
グ

四の四 ハブニング

ハブニングといえば招かざる客のことかな。狸が早朝、近くに見れた。ハブビシンかとも思ったがやはり狸であろう。彼はいつもここでウンチをするらしい。葦の山ができている。

石灰の肥料袋にマムシ模様のヘビがいた。頭の形はマムシでは無さそうで、調べて見たら若い蛇にはマムシ模様をした他の種のヘビもいるようだから実際は判らない。石灰が冷たくて変温動物のヘビに取っては休み心地が良かったのかもしれない。しかしヘビは嫌いだ。早々に追い出した。庭で赤黒い模様のヤマカガシがカエルを飲み込んでいる場に出くわした。溝に居るカエルを狙ってここに来たらしい。普段は水辺に居る臆病な毒ヘビなのだ。飲み込み終了迄彼

7/27

里芋の葉が枯れてきた、
猛暑日続いた結果である。
ここは草むしりしない方が
良いかも知れない。いずれに
しても明日は水を散布する。

白
い
イ
チ
ゴ

は動かない。終わるとさっさと逃げ出した。こう書いても何時でも遭遇する訳では無い、安心して欲しい。菜園を始めて三十年、この間に一度きりの遭遇である。故にハブニングだ。記憶にも残る。話のネタでもある。

白いイチゴは間違っ買ってしまった苗である。白いイチゴなんてあると思っていなかった。イチゴの苗なら何でも良いから買ったのだが白い実のなるイチゴであった。熟れるとわずかにピンクが透けて見え、採り頃かなと思える。評判も良くない。その為か甘くも感ぜられない。良いところといえば採取時期がずれる、細々と七月頃まで採れる事かな。カラスやハクビシンに見つかり難くて良いかな。だが普通のイチゴ同様に蟻が群がる。彼らにとって色はイチゴの食べたさに関係しないらしい。食べるときも見栄えが悪いから牛乳を、あるいはヨーグルトをかけてという訳にはいかない。比較して木苺、これは虫がつかない。イチゴジャム、イチゴジュースで楽しんでる。最近気づいたことだがイチゴを潰すスプーンがなくなった。牛乳に入れたイチゴを潰す便利スプ

栗も

ーンである。市販されるイチゴは大きく甘い。つぶすスプーンが不要になったか。我が家のイチゴは旧式、甘酸っぱく小さい。つぶすスプーンが必要なのだが。

栗も植えた経験あり。大きな木になる。青白いとても大きな毛虫がつく。実が落ちるとすぐに栗虫が入る。釣り餌に使われる栗虫だ。故に除去する結果となった。その後友人の栗林からたくさん頂いている。大きな栗である。渋皮煮を作って友人たちに配る。栗の木育てるより、この方が優勢である。そんな中でもびっくりした事がある。虫食い栗を選別、捨てた栗の栗虫が、こぼれた小豆のサヤに移動、その時の接着様に驚いた。四年後も変わらずくっついたままである。一体如何様な接着原理なのであるうか。若ければ化学分析等で確認してみたい。イグ・ノーベル賞狙えるぞ(笑い)。

ゴウヤの種の若すぎ採取が理由か、発芽が遅い。一方昨年捨てたゴウヤから出た苗が育ちがよい。こちらを棚部に移植してメイソんとした。最近の夏は暑い故に結実してもふやふやの、直ぐに赤

冬瓜

く熟してしまう。九月になり猛烈に花が咲きだす。雌花があれば又結実する。実も張りがありません。苦みもバッチリ、本来なら夏真っ盛りの食べ物と思うが仕方ない。チャンプルーで食べる事多い。佃煮にしたと友人が持ってくるがゴウヤの味が無い。やはり卵に溶けた苦みのチャンプルーだ。日除けには葉弦がネットに広がるので十分に役立った後なのだ。

冬瓜の採取種が全く発芽しない、何かと混じったか。多分青ハグラ瓜と交配した。できた冬瓜が期待と違ってラグビーボール状の形で小さかった。昨年青ハグラと同じ場所に蒔いたのだ。またもに冬瓜が結実せず、やっと出来た実の種を採取しておいたのだ。これを使用したのが悪かったか。昨年は冬瓜や青ハグラがまとも出来ない理由を、購入した種の為と決めつけたがそうではなかったようだ。

冬瓜とヘチマも混じる。日よけに窓脇に棚を作りヘチマと冬瓜とを這わせた。結実して、さて冬瓜を食べようとしたが、切ってみて驚いた。内部は網状の繊維があり、まるでヘチマである。ダ

ニッ
キの
木

又出した。教訓、ヘチマ、青ハグラ、冬瓜とを近くに植えること
薬物である。ゴウヤは平気なのだが。

通常、冬瓜はバカでかくなる。差し上げても処理にこまるよう
で古い手がない。切る時は四分割、それくらいなら古い手もある。
この大きい冬瓜を大量の鯉節とシヨウガを入れた薄味の醤油煮が
私は好きだ。女房も好きだ。一日に半分は平らげてしまおうくらい
だ。一本の苗から二個程度は採取できる。

ニッキの木 この木は食彩の王国の取材を受けた。シナモンの
元でありその番組の時にである。ニッキの葉も含めて匂い袋を作
り広く配っている事を小生のホームページに載せていた。記者が
ホームページを見て来たという訳である。またニッキの木は熊谷、
ここが北限と見える。種が落ちても自然には発芽しない。同じく
ホームページを見た沼田の方に茂原から持ってきた苗をあげたが
育たず、高崎の自宅に移植、育ち始めたとの情報である。我が家
の木は大きくなり過ぎ、電線に引っ掛かるようになり結局、職人

里芋とピーマン唐辛子

に依頼、切り倒した。小さく剪定を繰り返している一本のみを残してある。

根っこを掘り、洗ってかじる。シナモンだ。田舎のお祭り時など小さな束にして売っていた記憶である。四国の石鎚山近くのお土産屋さんに、ニッキアメと一緒に最近も売っていたな。お遍路

で寄った時に確認をしている。清涼な香りであり、木の皮を車のポケットにおき楽しんでいる。眠気防止にもなる。

9/10

里芋とピーマン、唐辛子が今になって成長している。こうや、カボチャは猛烈に花が咲き始めた。益壽が判らなくなったあか。

気になるのは青紫蘇、いまだに花がつかない。青紫蘇も期待したい。

喜び得るもの

写真、
いただいた山菜は

頂いた山菜は



ウルイ、ヒラタケ



筍も



甘酢漬けと梅干し
梅酒を作る

写真、
釣り狂は

釣りキチは
鯛やヒラメも料理する



こんにゃく(ユズラウメ)



今年もZongzi

喜び得るもの

喜び得るもの

五 喜び、得るもの

新聞記事に夏物野菜高騰とかある、そんな事どこよく風、夕飯の野菜カレーに入るナスもキュウリもトマト、ジャガイモ、ねぎ、ニンジン、オクラさえも皆自家調達である。副菜のミニトマト、

青ジソ入りキュウリの酢漬け、これもみーんな我が家の通い菜園からだ。

秋、畑のすみに腰掛け、さて次は何を植えてやろうかなーと夢想に耽るひととき、この幸せな雲田気がたまらない。夏早朝、宿泊した家の中から、コーヒーを持ち、畑の緑を眺めるこのなんとも言えない開放されたすがすがしさ、是も又良い。

田舎で金をかけずに無農薬無肥料

9/05

アマリスの分根移植をしている。余額草根は通りがかりの人に配布してしまおう。

山田さん、畑をやる気になったか。雑草の気配が出てきたとか。これをチャンスに畑の手拭いをしてもらおうという魂胆である。悪く事はない。ゆっくりと採収してゆくわ。

完全有機栽培の通い家庭菜園は私にとって、体力維持、精神的安定に欠かせなくなっている。皆さんもやってみようよ、通い菜園。

交流

作物を作っているといろいろやりたい事が出てくる。別な品種、珍しい品種を植えてみたいとか、採取した作物の料理をしてみたいとか、他人に差し上げたとか、採取した友人と話していて、自分の得意技披露を兼ねてお手伝いを思い付く。竹林や栗林ボラントニア活動はこの結果である。こうして交流範囲が広がってゆくのだろう。共通の趣味の広がりではない。他の方々が出来ない事への手助けが拡がりを助けてくれる。ご近所との交流も始まる。相手の名前なんかどうでもよい。通りがかりに挨拶、顔見知りになって、たまたま採取していた野菜を差し上げたりして始まるのである。

頂き物の山菜

ご近所に新潟出身の方がいる。沼田に山菜採りに連れて行って

山菜

もらった。ウドが最高の得物であるが、斜面のきつい所にある。斜面は水が走っている。濡った環境である。麓にあるウルイ、スキャンボ程度が長靴の小生が採れる山菜だ。彼はスパイク付の長靴、鉤付の鎌、熊よけの鈴、得物ふくろを腰にぶら下げ、準備万端である。邪魔になるので一回きり誂いであった。以降はウド、ゼンマイ、ウルイ等と名もわからない山菜をたびたび頂いている。お返しにと大量のニンニクを差し上げた。

山菜と言えば天ぷらだろう。小川の水際に生えていたウルイ、素人に採りやすい山菜だ、これはお浸しで、サッパリとした味である。山の水走る斜面にあるウドは白い部分が短い。若い葉っぱ付き茎をこんやくなどと煮物にして食べる。沼田で採取したウドは美味しかったな。この時煮物が最高の味である事を知った。天然物には敵わない。白い部分を長くしたものが市販されている。陽が当たらないように暗いトンネル内部で栽培したものだ。これを真似、ウドの竹筒栽培で白い部分を長くしようとした。太い孟宗竹の節を抜いた。三月、移植しておいたウドの根っこを掘り出

鯛やヒラメ

し、芽の出ている部分を分割する。竹筒の片方に押し込みこれを土に埋め込む。上から枯れた草や葉屑、剪定した木の葉等を押し込む。時々注水、芽が竹筒の上から顔を出すまで待つ。顔を出したら竹筒から引張り出して収穫。湯がいて酔味噌でいただく。大成功だ。

鯛やヒラメ

畑の近所に釣りきちが居て新潟方面に釣りに出る。その釣果のおこぼれを頂いた。鯛やヒラメの舞い踊りだ。自分でも出刃包丁を使いさばくが、刺身包丁など一式所有する先の新潟出身の友人に頼む事が多い。そこには二頭の甲斐犬があり、内臓等が彼女等のご馳走である。もちろん我々は刺身の部分だけを頂いて、友人とも分け合う。暮れにブリを二本頂いた。刺身にブリ大根、ブリカマ焼きと一週間もの長い間、食を楽しんだ。毎年の事なのである。

梅 大概の農家には梅の木もある。今年は梅を五キロほど頂い

栗林に居る

た。梅酒、紫蘇の葉を入れた梅干し、甘口梅干しと三種作った。要は酔っ払いならカビない。梅干しにするには完熟を使いたいの
で重しを加減しないと潰れてしまう。やんわり押したい。梅酔が
出ぬようであれば梅酔で誘うのがよかるう。梅酒は以前、有り合
わせの酒、ウイスキーなどアルコール分の強い酒で作った。酒の
香りをも楽しみたい。この梅酒は栗を煮るときの隠し味にも使う。

9/25

栗林にいる。強烈に降っている。雨量レーダーによるとかすめると思ったがど真ん中だ。もう三十分は車の中に避難している。草刈り機を木の下に放り出して来たが置くに使えるかなー。ようやく明るくなってきた。も

漬けた二日後に梅酔が上がった、紫蘇を入れる。氷砂糖が溶けるに連れ梅が浮いてきた。比重の差が大きい。酔っ払いの瓶は砂糖がまだまだ溶けきれない。梅雨が明け暑さが増す頃、梅を取り出し天日干しである。残る梅エキスを抽出した甘梅酔は炭酸で割りオンザロックでスポーツドリンクだ。クエン酸のさわやかな味が夏の飲み物にぴったりである。

キュウリや時期の野菜

キュウリや時期の野菜

梅以外にもその方から時期のキャベツを含むいろいろな野菜を頂く。畑近隣の農家では形が農協の基準に合わない物や売れ残り物、時期を逸した物などは廃棄処分である。仲良くなった農家の方がキュウリやニンジン等を置いていってくれる。自分の菜園とタづってしまふこともあるがありがたいことである。逆に農家は固定した品種のみの栽培野菜であるから、カボチャ、冬瓜、赤紫蘇、青紫蘇など代わりに差しあげた。ウコン等も喜ばれたな。キャベツ、白菜は自分では全く出来ないので大助かりである。

栗、タケノコ

毎年、竹林、栗林の草刈り手伝いをしている。爺じいが出る幕では無いが健康のバロメーターとしても都合良く、また若い人達の生活に少しでも手助けになるかと思つての事である。竹林迄約十キロ位離れている。草刈り機と熊手、ノコギリを車に乗せ半日を草刈りに当てる。おかげさまで五月のタケノコ狩りが楽しみ、

喜び得るもの

尊君の畑

採り放題である。逆に採らないと大きくなり過ぎ道路側に倒れた
りして迷惑になるので採ったほうが良いのだ。このタケノコの煮
物、食べ始めると後を引く、いくらでも食べられる。灰汁抜きが面倒
という人もいるが、時期の物だけに配る相手はかなり喜んでくれ
る。友人の一人、メンマを作って持ってきた。

近くに栗林もある。こちらは広いので他の何人かと共同で下草
刈りである。これも秋の栗拾いが楽しみ。毎年四、五キロ頂いて
いる。仲間に配ったり、渋皮煮を楽しんだりだ。持ち主は親の資
産を受け継いだ若い勤め人であり子供達も遠くに出てしまっ
て、竹林栗林の保守にまでは手が回らないのだ。

尊君の畑

住家のおとなりさんに目にハンディキャップを持つ子供のいる
若夫婦がいる。この子と小さい頃から親しい。引き継いだ親の屋
敷は広く、灌木や藤弦が蔓延っている。この子が困らないように
庭の草刈りを引き受けた。脇にその子の名前を付けた小さな畑も
作った。何れもボランティアである。この子の爺さんから鮎が屈

喜び得るもの

ご近所の話相手

いた。ママは二戸が親元だ。

隣近所の話相手

飯島電機さんという近くの工場の社長さんと親しくなった。畑仕事の休憩中に話かけて来たので、たまたまあった野菜をあげたのがきっかけかな！。

11/15

黒家が麦を蒔き始めた。商店にサヤエンドウの苗が出ている。二条麦とサヤエンドウ、予定より前倒しで種まきをしようかと思ふ。場所は耕してある。

歩に出てくる。町の方と見えて何の木か聞いてきた。キウイでメスはあちらにあるよ、という雌雄あることもキウイの木も知らなかったと見え興味深そうな顔をしている。まだ残っていた小さいキウイをあげたら喜んでいた。その後たびたび、アマリリスの球根やら加熱せずに食べられる珍しい野菜などをあげた。

畑の隣のバーさんは私より四歳上、彼女が作る畑をシャベルで耕してやる。名前は

バーベキュー実施

お照るさんという。ジョイフル本田から小さな小屋を買ってきた。そこに一人で過ごしている。時折同級生という爺さんが遊びにくる。今や彼が菜園作業の中心である。

バーベキュー実施

滅多に来ない孫たちに畑の作物を食べさせた事は前に書いたが、バーベキューも何度かやってみた。畑の片隅にブロックをコの字に組み、上に鉄板を置いて、バーベキューで歓迎だ。肉と焼きソバの材料、油を用意。薪は剪定した枝を集め、バーナーで火を起こす。油を鉄板に振りかけ、消毒クリーニングした後、肉や畑の産物を焼く。最後は焼きそばである。腰掛けはブロックを適当に並べ、結構楽しんでくれた。こういう楽しみもできるのだ。田舎畑の利点であろうか。

こんな食べ方写真1



茹で落花生
と茹で黒豆

こんな食べ方



間引き菜っ葉は
塩もみで



オクラの花に
セリの花



量を食べる
山菜煮物

六 こんな食べ方

絶対に売っていない、滅多に売っていない珍味を紹介しよう。美味しいのに「こんなのは食べられないだろう」菜園ならではの珍味料理である。

デカくなったキュウリの冷や汁 市販されるキュウリは農協の規格品だ。まだ熟しきれない格好の良い、適度な大きさの規格品だ。故に頭の所に苦みがあったりする。キュウリは一度に沢山実を付ける。取り切れず大きくなってしまふ物がある。これこそ美味しいキュウリである。種は大きく皮は固くなってしまふがジュースで甘みもある。冷や汁を作るにはもってこいである。

青いトマトの刻み醤油かけ トマトは虫が付きやすい。病気にもなりやすい。故に半分青いうちに採取してしまふ。その青いトマトが美味。細かく刻んで醤油をかけて、それだけでご飯が進む。こんな事自分で作らない限り味わえない。

ニンニクの芽

灰汁取り、炒めたが良い。研ぎ汁なければひとつかみの米と一緒に茹でる。

ニンニクの芽 炒めて食す。これは、まま市販されているであろう。ニンニクは花実が付く。その咲くまえの芽である。放置するとニンニクそのものが大きくならない。それ故切り除くのだ。捨てるのはもったいない。特に美味しいという事は感ぜられないがニンニクの香りとこりこりとした食感がよいのかもしれない。

ニラの花蕾の天ぷら これは珍しいでしょう。ニラを採取しないでおくと白い蕾みが一斉に出てくる。この蕾み部分を摘まんで集め天ぷらの材料にする。ニラの香りのする天ぷらだ。

紫蘇ジュースを作る方は多いかもしれない。同じジュースなら梅と一緒に漬けた**梅酢ジュース**の方が美味しいと思う。熟した梅に赤紫蘇を加え、砂糖を加えたお酢に漬け込む。一ヶ月ほど漬け（梅雨明けを待ち）梅は取り出し甘い梅干しにしよう。残った梅酢が梅酢ジュースだ。紫蘇の赤が綺麗だ。炭酸で五、六倍に薄め

青ハグラの漬物

オンザロックで頂く。夏のスポーツドリンクだ。他にも大根を銀杏切りにして梅酢の赤漬けを作ろう。これも甘酸っぱくて美味しいよ。

サツマ芋の茎、里芋の茎。 灰汁の処理が必要だが食べられる物である。サツマは葉茎を採取したら薄皮を剥き湯がいて灰汁を取る。その後はいろいろな料理材料だ。炒めても煮てもよい。四国の地方ではこの灰汁抜き下処理をした物が市販されてるそうなの。里芋の茎も同様に薄皮を剥ぐ。その後がちょっとめんどう。軒に吊して乾燥、時々もみもみしながら更に乾燥、芋がらの完成である。これもいろいろな料理の材料。義理の姉が美味しい芋がらの煮物を作った。

青ハグラの漬物 ハグラ瓜は奈良漬け様に味噌漬けが一般的かもしれない。我が家では鉄砲付けと、いい塩漬けである。採取後、中の種を抜き、適量の塩をまぶして一晩押し漬けをする。出た汁を除き再度、塩と青紫蘇、唐辛子昆布などを穴に押し込み押し漬

二条麦混ぜ麦茶

けにする。これが我が家の漬け方である。

二条麦混ぜ麦茶 麦の項で書いた事ではあるが、麦茶用に少し二条麦を栽培している。コシを炒り、市販の袋入り麦茶と合わせて煮出す。二条麦は香り良いので、この麦茶の香りを楽しむ。二条麦のみでは色が薄いので市販の麦茶袋を併せているという次第。

酷寒一月の野菜

小松菜やカキナは巨大になるが霜が降り大きな葉も柔らかく青菜のソテイーが美味しい。ほうれん草、ネギも最も美味しい時期である。市場に出る形状とはかけ離れた姿であるはある。

分結ネギと深谷ネギ写真



巨大野菜写真1



巨大になるカキナ



巨大こまつ菜

酷寒一月の野菜達



ほうれん草

あとがきと挿し絵

1月のエンドレス野菜写真



冬越し一月のエンドレス野菜



冬越しサヤエンドウ



七 あとがき

菜園作業は得るものが多いと書いてきた。故に通い菜園であってもやるべき事のように思える。「知るを楽しむ」はある国字者の弁、その意味で菜園は改めて自然の理を教えられる。運動を兼ねた楽しみにもなる。太陽を浴び真っ黒になって、汗をかきかき体を動かす快感がある。都会人の美白とか言う能面のような顔、どこが良いのであるうか。昆虫や獣、蛇かハクビシンかカラスか土竜か、いろいろいるがこれもまた話題の種に欠かすこと無し。自然の知識をありがとう、植物に獣や虫さんたちに感謝である。無言の話し相手に感謝である。

作物も友人や通りがかりの人達に配る。貰ってくれてありがとう。こうして交流が増え、親しくもなあってゆく。時には畑のご近所さんからは逆に昔い物もある。昔い物、すなわち自分の畑には無いもので、珍しい物である。これもまたサンキューだ。嫁や孫

たちに新鮮野菜を送る。価格関係ない、気は心で、送る相手のいることにも感謝している。

採取した野菜や果物、買ったらいくらになるか、評価額を記録している。少なめとは思うが、一年間に二十万円程度の評価額である。もしも作らなければ、この分稼がねばならないので実際にはこの倍くらいの評価額に相当すると思っている。あるとき、近くのスーパー、ベトナムで野菜価格の観察をした。意外にナスキユウリは高い。一個三十円程度する。トマトは七十円程度だ。採取野菜の評価額を高くしても良いかなとさえ思う。スイカは小玉で七百元、大きな棚スイカは三千円だ。青紫蘇の葉も三百円程度で売っている。ジャガイモは三十円程度。それに実物の評価額だけでなく精神的なもの、肉体的なものの得た価値も忘れてはならないが。

収入換算を入れたら原価費用を入れないと不公平。元々、損得勘定が合う話では無いが計算してみる。私の場合の、年間換算比較してみた。固定資産税が五万円、電気代基本料金三万円、水道

料金基本料金約一・五万円、苗や種購入費用約一万円だ。圧倒的に多いのはガソリン代金、通いに必要な交通費に相当する部分、年間約十五万円。これ以外に車検、保険や高額農具など特別にかかる費用を入れたら差し引き利益が出るか出ないかチヨボチヨボだ。一方的に費用の必要なスポーツセンター通い、ゴルフ場通いに比較したらマシではないかな。家に閉じ籠もっていたら論外だが。収穫料金換算は弥生会計ソフトを使用、自家消費の収入部分に入れてみる。野菜の価格を参考にして。費用は雑費に農業用項目を分けており、概算計算に余り大きな違いは無いと思う。

時には畑の隅に腰掛け、お茶を飲みながら、次は何を植えようか思いを馳せ、畑を眺めるこの幸せを感じているひととき、何物にも変えがたい。是非にこの喜びを、この書を読んで頂いた方に味わって頂きたい。難しくないよ、始めようよ、通い菜園。地震が来ようとも火事にまきこまれようとも、食べる物に困らず、避難先困らず、創意工夫力付き、ママに動く力も付き得をしたもの

だ。これでサバイバル勝ち残り組だ。やろうよ通い菜園。
2026年2月



ゴウヤの中身

e
n
d



ネギ坊主

編集・製本 CxD works
文責 渡辺 聡
表紙写真 渡辺 聡
C2026 Feb.

通い菜園を薦めたい[マメな方に]

著者 mcxdworks
著者 渡辺 聡

制作 Puboo
発行所 デザインエッグ株式会社
