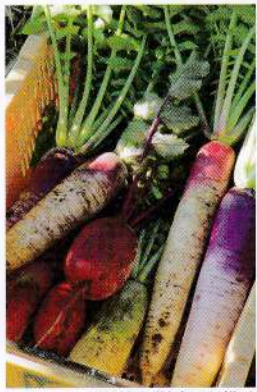


やさい畑

◎ 目次



撮影協力：苜部博之(神奈川県横浜市)
アートディレクション：矢崎進

6 畑の逸品パーコレーター

使える！

昔農家のお宝ワザ

木嶋利男、林重孝



- 8 ナス「根切りで活着促進」「葉面散布で増収」
- 10 ダイコン「杭打ちで肥大させる」「カブを使ったおとり栽培」
- 12 サトイモ「イモ数が増える尻切り」「イモを太らせる植えつけ方法」
- 14 サツマイモ「充実したつる苗のつくり方」「株の分家増殖栽培」
- 16 ネギ「狭い畑で2段階収穫」「葉ネギと長ネギの2度どり」
- 18 キュウリ「混ぜまきで発芽促進」
- 19 ジャガイモ「かき取った挿し芽でふやす」
- 20 ニンニク「施肥で辛さを変える」
- 22 中耕「根の伸びに合わせた中耕術」
- 23 除草「雑草をマルチ&肥料にする」
- 24 麦間作「土をよくする。夏野菜を守る」
- 26 自然厩「野菜が異常気象に強くなる」
- 28 踏み込み温床「育苗と腐葉土づくりが同時にできる」

30 甘くみずみずしい野菜ができる

中村さんの「たんじゅん農法」

中村文雄



35 直売所名人に教わる

芦田母ちゃんのでらくららく野菜塾

芦田恵子



- 36 タマネギ
- 40 アスパラガス
- 44 冬でも野菜が作れる保温栽培
- 46 保温栽培にもってこいのユニーク葉物

踏み込み温床

昔から伝わる農法の中でも、重要文化財級の技術と言ってもいいのが「踏み込み温床」です。千葉県佐倉市の有機農家、林重孝さんは手に入りやすい材料を用いて実践しています。落ち葉など有機物の発酵熱を利用し、加熱のための大がかりな電気設備は要りません。作れる野菜が少なくなる冬のあいだに落ち葉を集めて、苗づくりに励んでみませんか。

『農業自得』

寒い時期から茄子の苗を育てる法

苗床は、暖かい場所に厩肥を一尺五寸、六寸積み重ね、それを平らに踏みつけ、その上に完熟した堆肥を細かくしたものを二尺ばかり敷きつめ、濃い下肥をかけて二、三日干し、さらにその上に完熟堆肥を細かくしたものを一寸も敷いて作る。

そこへ種子を播いたら、馬糞か完熟堆肥の細かくしたものを種子がみえかくれる程度にふるいかける。

その上に、古むしろなどをかけて覆いをしておく。苗床に手を入れてみて、少し暖かく感ずる程度に温度を調整する。

苗が生長してきたら覆いを外すこと。発芽後、遅霜が降りそうなら覆いをし、暖かい夜には外して夜露を受けさせ、昼には日光に当てるようにすれば、たちまち苗が青々としてくる。

（田村茂吉「天保十二年」）



はやし・しげのり

約40年にわたり有機農業に取り組む。現在はおよそ240aの畑で約80種類ほどの野菜や果樹などを栽培し、約150羽の鶏を平飼する。「全国環境保全型農業推進コンクール」で農林水産大臣賞を受賞。日本有機農業研究会副理事。

「苗半作」という言葉があるように、江戸時代でも育苗は重要な作業でした。ナスなど夏野菜は低温期に育苗しなければならず、その点は今も昔も変わりありません。現代ではボイラーや電熱線など加温設備の整ったハウス内で育てるのが一般的です。ところが、加温設備のない江戸時代にも早くから苗を育てる技術がありました。それが、発酵熱を利用した「踏み込み温床」です。

江戸時代では発酵熱を得るため、家畜ふんが入った厩肥や、人の下肥が利用されましたが、

「現代では落ち葉や米ぬかで代用できますよ。発酵により育苗に最適な30℃ほどの熱が1か月ほど持続します」

と力説するのが、有機農家の林重孝さんです。

「わたしが踏み込み温床を使うのは、単に伝統だからではなく、それが現代

においても優れた技術だからです。まず、電熱線を使うより、培土が乾燥しにくいので、苗を育てやすいですね。それに、コストもかからない。落ち葉は分解されると上質の腐葉土になり、石油も電気も使わないので、環境にもやさしい育苗法ですよ」



踏み込み温床で育てられている夏野菜の苗。林さんは、毎年2月中旬から育苗を開始している



5. ポリフィルムで保温

温床の上にトンネル支柱を立て、ポリフィルムを掛けて保温する。冷気が入ってこないよう、隙間をつくらないことがたいせつ。寒さが厳しければ、夜間は畳表やむしろ、ブルーシートなどを掛けておくとよい。

4. 育苗開始

落ち葉を踏み込むと、すぐに発酵が始まり、数日で温度が40~50℃近くまで上昇。1~2週間で30℃くらいまで下がり、その後は安定するので、このタイミングで育苗を開始する。種をまいたセルトレーを乗せたり、サツマイモを伏せ込む。

ゆっくりと丈夫に育つ

「電熱線を使って温度を維持すれば、もっと早く苗が育てられますが、徒長しがち。踏み込み温床では、夜は温度が下がり、生育は多少ゆっくりになりますが、その分、がっしりとした苗がつくれますよ」と林さん。

内部の気温(昼間)の目安は30℃。温度計を置いて確認できるようにしておき、気温が高すぎるようなら、フィルムを開けて換気する。

温度が上がらないときは、水不足や酸素不足が原因と考えられる。乾燥している場合は水を加える。湿りけがあるようなら、よく切り返して内部に酸素を供給する。

発酵により
温度が上昇

苗ができる 腐葉土ができる

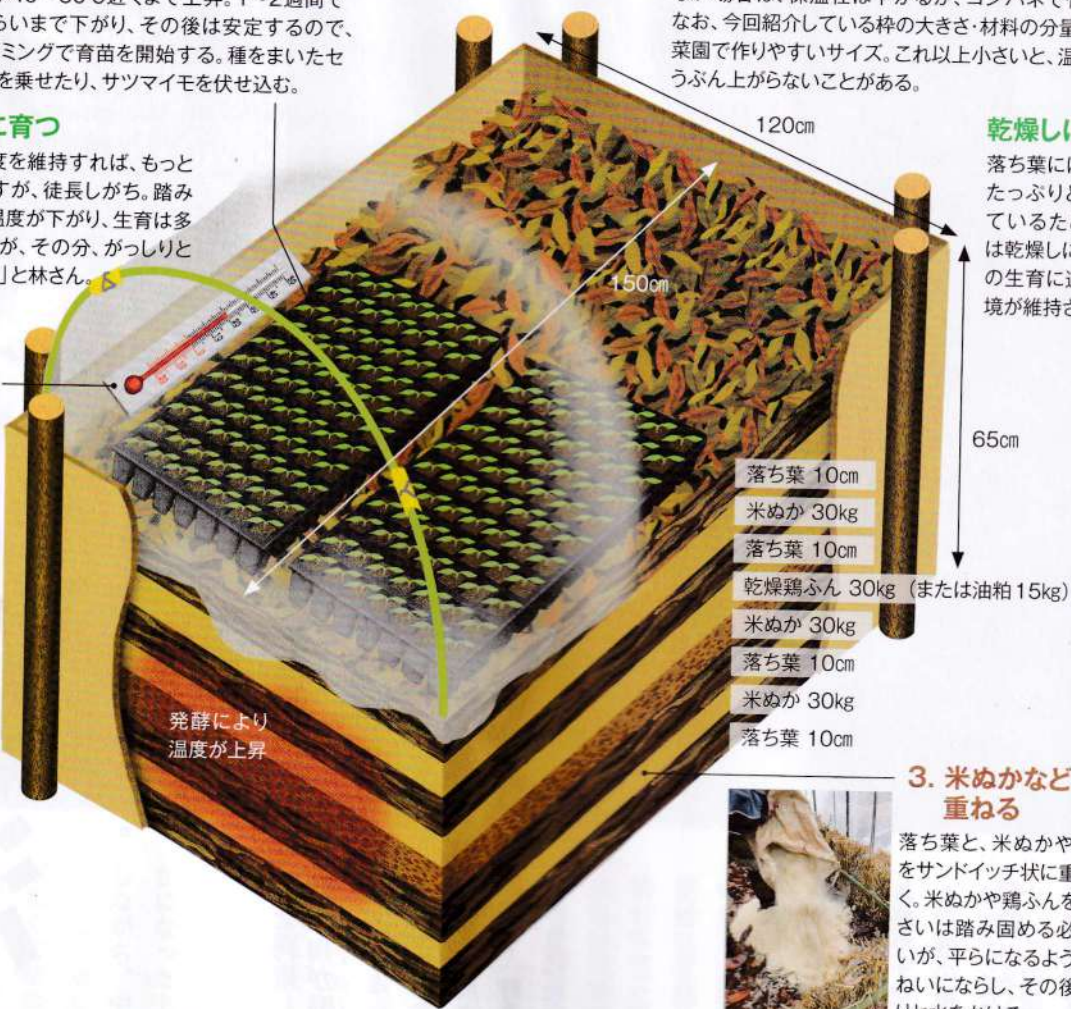


2. 落ち葉を入れ踏み固める

落ち葉を敷き詰めたら、水をかけながら足で踏み固めていく。四隅の部分は踏み込みが足りなくなりがちなので、まんべんなくしっかり踏むことがたいせつ。落ち葉を圧縮することで、内部の酸素が少なくなり、発酵熱が持続する。水分量は、落ち葉を手で握ったときに滴り落ちるくらいが目安。

1. 枠を作る

林さんは、竹の棒を組み合わせて温床の枠を作り、壁面をわらで囲っている。壁面は保温性が高い素材が望ましく、わらや古畳、建築用の断熱材が向いている。入手できない場合は、保温性は下がるが、コンパネで代用可能。なお、今回紹介している枠の大きさ・材料の分量は、家庭菜園で作りやすいサイズ。これ以上小さいと、温度がじゅうぶん上がらないことがある。



乾燥しにくい

落ち葉には水分がたっぷり含まれているため、内部は乾燥しにくく、苗の生育に適した環境が維持される。

3. 米ぬかなどを重ねる



落ち葉と、米ぬかや鶏ふんをサンドイッチ状に重ねていく。米ぬかや鶏ふんを入れるさいは踏み固める必要はないが、平らになるようにしていねいにならし、その後たっぷりと水をかける。



極上の腐葉土ができる
温床部分の落ち葉は、そのまま分解が進むと、上質な腐葉土となる。林さんの場合、育苗後も温床をそのままにして熟成させ、2年後に育苗用の培土に利用している。



サツマイモが 芽出しできる

温床の上にイモを載せ、さらに土で覆う。10日ほどで芽が出てきて、その後1か月半ほどで定植可能な大きさまで育つ。