

# EMが導く自給菜園の環



～自給菜園「あおぎり」から～

自然菜園 中華料理「碧桐」への軌跡

福井県敦賀市

樋口 正夫



彼岸花が10日遅れて菜園の周りに咲き始めました。10月1日のことです。

自給菜園「あおぎり」にもようやく秋の兆しが見え始めました。いつもは9月1日に種まきをするはずだった大根が、これも一週間遅らせました。日中の気温が30℃以下になると植えつける秋植えのじゃがいも、なかなかその時期が来ず、とうとう今年は諦めることとなりました。他にも自然農法の畑を始めて22年になりますが初めて経験することが多くあった年です。来年の春まで何が起こるか予測が出来ないこの頃です

**鍬も耕運機も使うことのない菜園。**

**不耕起栽培を始めて15年の菜園。**

2002年から受け入れた視察の方々には毎年500名を超えます。菜園の周りを囲む山を見て肥料をいれないのに大木が育ち、多くの生き物を育む事を不思議に感じ、菜園の前に広がる田んぼが刈り入れ後、耕運機により天地返しをした土色の絨毯が2週間もすれば一面に草の絨毯に変わっています。

雑草を引き抜くと根っこに絡まった土がついてきます。よく見るとその分穴が開いています。土中にあつた雑草の種が表面に現れ、一週間もすればより多くの雑草が芽生えています。

今考えれば当たり前のことですが、それをきっかけに天地返し又雑草を抜かずに刈り取るだけを繰り返して行ってきました。

その為か5年程で当初生えていた雑草の種類が半数に減少し、変わりに厚みのある葉を持つ雑草が多くなりました。これは大変興味深い結果です。



オクラをえんどうの手に再利用

たとえば収穫においても、根菜類以外は地上にある茎を5センチ程残して切り取るのみで野菜の根っこは抜き取りません。なるべく土をひっくり返さないようにしています。

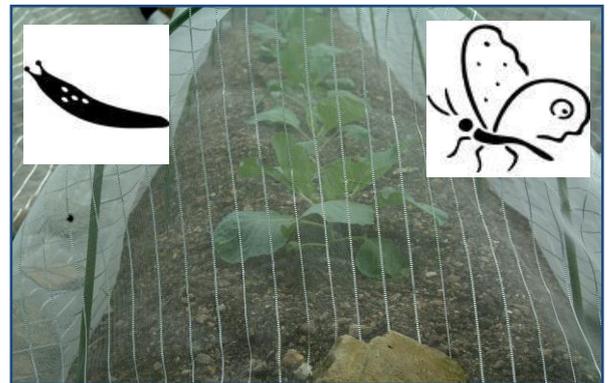
オクラはそのさいたるものです。収穫が出来なくなったら上部をそろえるようにカットし、その時点で葉をすべて払い落とし、その株間にえんどう豆の種を入れ春になるとえんどうの手の役割が待っています。又それが終わると、つる有インゲン豆を這わせませす。不耕起栽培ならではの考えの中から生まれた連続栽培方法です。

今年は一トモロコシの後にはブロッコリーが入り、葉の下には前作の茎がによつきり出ています。秋冬野菜の脇には夏野菜の茎がそれぞれ残っており、なんともユーモラスな光景です。視察の方々はそれを見て思わず噴出します。

雑草は抜かず手で掴めるようになれば根元から切り取ります。どんな大きなものでも1本の茎から出ているものが大半です。いともわかりやすい事です。但し地下茎で繁殖するものは鎌を差込引き抜きます。相手をよく見て対応しています。これは人間関係でも一緒ですよ。

### 有機野菜づくりは害虫対策が大変でしょうと言われます。

私の菜園では虫のつきやすいものには種を蒔いたとき、苗を植えたときにはEM5、EM7を3回程続けて撒布し、即日キラリンネットで覆い蝶が飛ばなくなればはずし育てます。それでも土中に玉子を産み付けているものは、手で捕食をしますが近年では手で取ることはあまりありません。それでも厄介なのは玉レタスやキャベツ白菜等の中に入り込む厄介なナメクジ達です。これには椿油粕が有効です。これに出あつたお陰で生協さんにも出荷することが可能になりました。



菜園の視察には90分のお時間をいただいています。それはより多くの人に雑草の事、土の中の微生物の事、野菜たちのメッセージを正しくご理解いただく為です。菜園に入ると「おはよう」と声をかけ帰りには「有難う」と自然に感謝する毎日です。

敦賀市内の幼稚園で環境教育を担当したとき、園児さん達に有機野菜の不思議を体験していただきました。有機ピーマンをジュースにして飲んでもらいました。

付き添いの父兄は、びっくりして苦味が強いから飲めないよと言われましたが、ほとんどの園児たちは美味しいと飲んでくれました。

しかしピーマンが苦手な5名の内1名は口を付けることは有りませんでした。100名程の園児さん達は初めての体験をしてくれました。又有機玉ねぎの皮を剥いてもらい包丁で半分



方々はこれもびっくり！当然です。有機野菜は糖度が高いのです。従って水で晒さなくても食べることが出来ます。

多くの野菜には、それぞれが持つ個性があります。私たちはその素晴らしい命をいただいて命をつないでいます。野菜が伝えるメッセージを全ての人達が理解をして食したいものです。

大病に冒され半身不随と言う命を失いかけた私が、その闘病生活の時期に薬害を体験し食の安全安心に関心を持つ事となり社会復帰後自然農法の素晴らしさに出会い、それが定年後の人生の指針になっています。

今後共多くの方々に体験した感動をお伝えしたいと考えています。

次女夫婦がお父さんの野菜を使ってお店をしたいと敦賀市内に小さな自然菜園中華料理「碧桐」を開店3年6ヶ月。抗生物質のっていない稲盛さんの玉子、鶏肉豚肉、有機野菜、自然農法野菜、お米、ドリンク、デザートに至るまでこだわりを大切にお料理を提供しています。以上、自然菜園中華料理「碧桐」・自給菜園「あおぎり」共に、(財)自然農法国際研究開発センター北陸地区普及所 南所長に出会い、ご指導ご支援で今日があること家族一同感謝の毎日です。



## EM環境教育



第16回全国EM技術交流会北陸大会 in 福井事例集 2011 より抜粋引用