

H24年度
第3回

有機野菜栽培講習会

福井市シルバー人材センター

清水支所

福井市シルバー人材センターでは「EMでいきいき家庭菜園」を教科書として土作りや野菜栽培の講習会を年4回開催しています。1回目(3/16)、2回目(4/11)は北陸EM普及協会より講師を派遣しての基本講座を開催。6月13日の3回目は自家無農薬野菜のお弁当、お総菜を販売されていらっしゃる、浅野信一郎氏に講師をお願いし、自らが実践されている野菜栽培法、又、病虫害予防法等のノウハウを中心に詳しくお話を頂きました。



渡辺所長

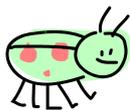


講師：浅野 信一郎氏

お総菜、お弁当の食材は、年間を通し約90%の野菜を自給菜園でまかなっていて、お米も有機の物を使い、調理で使われる水も、セラミックでくみ置きしてから使う等々、とことんこだわりを持ち栽培をされている浅野氏。近くの農産物直売所にもお野菜を出荷されているので、



より高品質の野菜作りを目指して病虫害対策も、念入りにされて驚くほどの研究熱心さです。



講習会での参加者は50名に限定。本気で自給菜園を勉強されたい方にしぼっているため、参加者の方も真剣に講師の話に耳を傾けていました。

浅野氏は野菜の栽培法、独自の青草発酵液等々、自ら勉強したノウハウを、惜しげもなく皆さんに伝え、一人でも多くの方が化学肥料に頼らない栽培を実践して健康な野菜作りをして頂きたいと願っています。

トマトの青枯れ病対策:

★えひめ AI-2 青草発酵液(下記作り方参照) 50倍~150倍 + EM 活性液 500倍を定植1ヶ月前より4回程度かけておく。(幅80cm x 長さ10mの畝ならば30~50ℓ)

トマトの場合、II型ボカシは下段の実がある程度(5~6ヶ付く頃)大きくなるまでやらず、えひめ AI-2 青草発酵液を米のとぎ汁で150倍~200倍にして EM1 号 1000 倍液とで育てる。

尚、トマト定植時に、植え穴に1/2ヶ分のミカンの皮を入れ、ひとにぎりの土を入れ、ニラの根を2本、トマトの根と接するように植える。

(※トマト青枯れ病菌は土の深部にいると思われ、そこまで青草発酵液を届かせることが必要と思われる。)

えひめ AI-2の作り方

- 10ℓの発酵液を作る場合:
- 砂糖 500g
- ヨーグルト 500g (EMW100ccでも可)
- ドライイースト 40g
- 納豆 20粒
- 水 10ℓ

混ぜ合わせ、ふたを軽くのせておく。

30℃で2週間程度で出来る。

えひめ AI-2 青草発酵液

- 青草: キハダ(乾燥でも可)・クララ(漢方)
- 唐辛子・生姜・ミカンの皮
- ハーブ(ローズマリー・セージ・クローブ等)

これらの青草を20ℓの容器に入れ重しをして、左記 えひめ AI-2 を入れ(軽くフタをのせて)仕込む。(抗酸化力が強いので約1年保存可能 ★色んな病虫害に効果あり)

スギナ EM 発酵液.....

100倍~200倍に希釈して使用。ウドンコ病・ウリハムシ・アブラムシ・アワノメイガ対策に!

- ・10ℓバケツ半分くらいのスギナ
 - ・EM1号 100cc ・唐辛子適量
 - ・糖蜜 100cc ・クララ・キハダひとつかみ・ハーブ類
 - ・EMW 100cc ・↓(なければニームでも良いかも)
 - ・材料の重さの5倍の水(かぶる程度の水)
- 上記を1週間密閉しておく。

注:栽培法としてトマト・キュウリ・ナスは収穫しながら葉を取り風通しを良くして行く。鶏糞は300円以下の品質の悪いものは購入しない・・・等々たくさんの情報を頂きました。ご質問は又、お電話でも教えて下さるとのことです。(連絡先は当協会までお聞き下さい。)