



炭素循環農法にもトライ！

炭素循環農法って聞かれたことありますか？ブラジルに住む日本人が始めた、まだ10年経ってない新しいやり方です。得意先の野菜卸業の社長が、これに惚れこんでいて自社農園で取り組むとのこと。そして、取り組む農家を増やしたいと、実践中の農家に私を連れて行って見学させてくれました。考え方は、森の土を畑で再現する、というものです。森では、降り積もった落ち葉や枝木が細菌や微生物によって分解されて、土の奥深くまで柔らかい土となっています。中でも、きのこを発生させる糸状菌が活躍していることに着目し、畑の表層を糸状菌で覆ってしまうことにしたのです。きのこ工場から出る廃菌床（きのこを発生させたあとの培地）を、生きた菌の宝庫として、もらったらすぐに畑に薄く散布します。同時に、朽ちはじめた細かい木材チップをその菌の餌として薄く散布し、土の表層10cm程度を耕うんして、土に混ぜ込みます。そして、野菜の種を播種し、水を大量に散布すると、糸状菌で覆われた畑に野菜が芽を出してくるようになります。見学した農家のハウスの中では、それ以後の水やりはせず、草はほとんど生えてこず、虫や病気の害は広がらず、きれいなベビーリーフが育っていました。歩いた感じもふかふかで、1mの細い棒を畑に突き刺すと、すーっとほぼ全部入ってしまいました。通常、畑の40cm位深さには硬盤層があり、棒を刺してもそれ以上深くには入っていきません。その深さまで耕したわけではないのに、柔らかくなっているなんて不思議です。菌が、表層に食べるものがなくなると、地中深くまで食べて柔らかくなったのではないかとのことです。トマトなどの病気で困っている私にとって、これはトライする価値があるやり方だと思いました。結果が楽しみです。



アヤゴンのひとりごと



夏休み～♪沖縄へ行ってきました。農繁期で忙しい農園長ハマゴンは、一人寂しく留守番…(*_*);ゴメン… 美ら海水族館→ビーチ→琉球ガラス作り→ガラスポート→ビーチ→シュノーケリング→ひめゆりの塔→首里城→ビーチ→ディナークルーズ…と、みんな真っ黒になるまで遊び倒してきました～(^.^)v 次女なんて、素っ裸でもランニング着てるのかと思うほど。日焼けの跡が消えない内に、またどこかへ羽ばたきますっつ！

おすすめレシピ



なすのポン酢おかか

なす1本、塩少々、かつおぶし、ポン酢

- ① なすの皮をピーラーでむき、サイコロサイズに切ります。
- ② 塩をまぶしたら、ラップをしてレンジにかけます。(600w40秒位)
- ③ 柔らかくなったなすを手でギュッと絞り、汁を捨てます。絞ったなすにかつおぶしをのせて、ポン酢をかけたら完成です。お好みで、ラー油など。

今月の野菜

なす、パプリカ、かぼちゃ、おくら、きゅうり、もちとうもろこし、四角豆、モロコシ豆、つるむらさき、空芯菜、トカゲヘチマ、まびきな

来月予定の野菜

なす、パプリカ、かぼちゃ、おくら、丹波黒枝豆、落花生、さつまいも、里芋、とうがん、まびき菜、かぶ、大根、サニーレタス、(まこもだけ)