

まほろば

2015 - 10 月号

自然農園だより



宮下 洋子
Hiroko Miyashita

いよいよ出荷開始!! レインボーコーン! 嬉しそうな福田チーフ

大量の豪雨で野菜が心配

朝夕が肌寒くなり、赤とんぼも飛んで秋らしくなって来たと思ったら、昨日（9/29日）から予期せぬ豪雨で、まだまだ雨マークが何日も続いています。一体どれだけ降るのでしょうか？

ちょっと野菜が心配になって来ました。こんな時、農家は予防の為に農薬を一杯撒くのですが、農園では、溝を切って水路を作って少しでも早く水が掃けるように手助けしてあげます。土の浸透力だけでは間に合わないからです。土中の水分が多いと、酸素濃度が低くなり、根っこが酸欠状態になると、病原菌が繁殖し易くなるからです。



豪雨の影響が心配です…。

地下水脈や風の自然な流れが大切

でも、水はけを良くする方法はまだありました。8月の終わりに千葉に出張して来たのですが、そこは、高田造園さんの別荘兼、研修所でした。

高田造園さんのホームページ紹介

高田造園さんは、普通の造園家さんと違って、これまで地下水脈や風の流れを無視した、乱開発や植林、手入れをされなくなってジャングル化した森や里山の再生も（もちろん自然の庭も作ります）手掛けている方で、とりわけ地下水脈の流れを取り戻すことによって、多くの松枯れ病や、緑の再生に実績のある方です。

今回は、まほろばの30周年記念に上映された『降りていく行き方』をプロデュースされた森田



裏のベランダから階段で奥の森林へ。



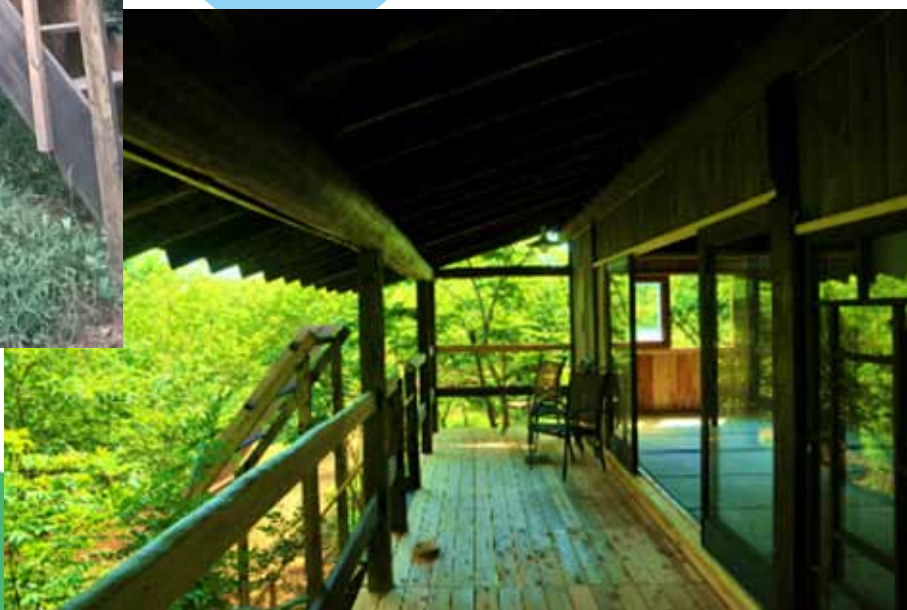
高田造園 高田宏臣さん

弁護士の呼びかけで、20人ほどの有志が集まり、一泊二日の研修合宿でした。

夫婦仲良く行っているのは私たちだけでした。

野外にしているようなエコハウス

そこは、2000坪の森の中に、古民家の梁や柱を持って来て建てられた、風通しのいい、有害



高田造園さんのエコハウス

なものは一切使わない徹底的なエコハウスで、野外にいるような感覚です。

事前に、森田さんから、化学物質の添加されていない蚊取り線香を多めに持って来て欲しいとのことでした。さぞかし、やぶ蚊に悩まされるのではないかと覚悟して行ったのですが、一晩中、戸も窓もすべて開け放していたのに、蚊取り線香は必要なく、荷物になっただけでした。

高田さんによると、地下水脈や、風の流れを自然に整備されたフィールドでは、蚊は湧かないのだそうです。

「なるほど!! 言われてみれば……」

農園が忙しくて、毎年、草だらけにしていた我が家の庭も、今年からは、古希を節目に現役を引退して、余り農園に行かなくなり、その分、我が家の庭はきれいになり、庭木も自己流で剪定してあげて、日当たりも風通しも良くなり、今年は一匹も蚊に遭遇しませんでした。蚊に悩まされると言うのは、恥ずかしい事だったのですね。

考えてみれば、蚊の幼虫のぼう

ふらは、主に溜まり水や、流れのない汚れた沼や池などに湧くし、日当たりの悪い、湿気や風通しの悪い所が好きなのです。

内部環境と外部環境を整えればバッチリ!!

今までは、蚊や蜂に刺されるのは、黒い服を着ていたり、甘いものなど食べ過ぎて、自分の血液が濁っているからだと思い、用心して来ました。それは、経験的に本当にその通りで、農園で自分が蚊に刺されないのを誇りにして来ました。でも、蚊が出て来たら如何に刺されないかより、出て来ないような環境作りが第一義ですよ！

内部環境と外部環境を整えればバッチリですね!!



地下水脈の流れを作る



裏山林の手入れ。炭とパークをまく

風通しがよく湿気のこもらない場づくりは、健康な野菜づくりにとっても、大切な事なのですから。

水はけを良くする方法の別バージョン

ちょっと、横道が長くなりましたが、それでは、冒頭の水はけを良くする方法の別バージョンに戻ります。

高田造園さんでは、地下水とつなげる為に、段差のある要所々々に深く穴を掘り、木の枝を詰めて、水はけ良く目詰まりしないようにして、体内を血管が流れるように水路を作っていきます。

これはどうも高田造園さんだけの専売特許ではなく、昔の智慧のある人はやっていたようです。まほろば農園の地主さんも、農園の下の方の水はけの悪い所に、横1メートル、深さ2メートルくらいの長い穴を掘って、何年か寝かせた山の木を丸太ごと何本も埋めていました。その時は自分もやってみようとは思わなかったのですが（余り



家の前を掘る



エアークラッパ機で溝を掘る



穴を掘って、木々を埋める

に規模が大きかったので簡単に出来ないこともあり)、今回は理論的にも良く分かったので、我が家の庭で小規模に実験してみました。

棒杭で穴を開けるだけ

ブロックの塀と、庭石に囲まれて、畑全体で一番低い所に植えたナスが、最初はスクスクと育って

いたのですが、ある程度大きくなると、根が伸びなくなり、半身萎凋病にかかってしまいました。葉っぱが萎れて段々枯れてくるのです。広々とした所に植えてもらった小ナスは、今でも元気で歴然と違うのです。

それで、3センチ四方の棒杭を出来るだけ深く打ち込んで、土が落ちてこないようにグルグル回して引き抜いておきました。それだけで何もしないのに、病気の進行が止まり、収穫も続けられるようになりました。高田造園さん万歳です。

ドラム缶で出来た五右衛門風呂

あと、森の中に創られたばかりの、中から外が見えて、外からも見えそうな気のする、首の上までの竹垣に囲まれて、竹の床とドラム缶で出来たマキで焚いた五右衛門風呂に入りました。



五右衛門風呂

といっても、多勢なので湯船には入らないで欲しいという事で、掛け湯だけになりましたが、野性味たっぷりで、文明にどっぷり浸かっている日常との落差を存分に感じるようになりました。自給自足や自然の中の生活に憧れている自分と、たまには良いけれど、スイッチ一つでスグに沸くお風呂も捨てがたい主婦としての私がぐるぐる交差して、屋根のない夜空を見上げていました。



チセ風の浄化トイレ、外観と中の様子

アイヌのチセ風浄化トイレ

また、建物が麦わらで出来、炭とヌカで消臭、発酵させるアイヌのチセ風浄化トイレにも入って来ました。お風呂といい、トイレといい、絵になる外観です。ティッシュは使用しましたが、下には落とさず、ふた付きの容器に入れます。20人もの人が2日間も使用したのに、不快な匂いもなく、これにはちょっと驚きました。

徹底したエコ生活

歯磨き粉や石鹸も使用を許されず、灰で食器を洗い、塩で歯磨きし、1斗がんを二つ重ねたような〈おくど〉に木切れを入れて、お釜でご

飯を炊いたり、おかずを作ったりするのです。そのご飯のおいしい事・・・今まで色んな所にも行って来ましたが、こんなに完璧に環境に配慮した所は初めてでした。

高田造園さんのますますの発展をお祈りいたします。



みなさまお疲れ様でした！

レインボーとうもろこし (Glass Gem Corn) ついに出荷

販売元となっているのは、アリゾナ州にある
NPO 法人 ネイティブ・シード Native Seeds。

作物の多様性を訴え、約 2000 種類の種子を保存する種の保全活動を行う団体です。

Native Seeds によると、グラス・ジェム・コーンはオクラホマのカール・バーナー氏が選抜したものだと言われています。

彼は、アメリカのネイティブ・インディアンであるチェロキー族の血を引き、先祖が持っていた伝統的知識、農耕儀礼や伝統農法などを古老から学びました。



オクラホマ州パートチェロキーの農家である、カールバーンズさん

その中で、種を祀る儀式があること、在来の種が綿々と受け継がれてきたことを知り、以来、原住民の村をまわり、在来の種を収集して歩きました。

そして、アリゾナで小さな種屋をやっていた Bill McDorman 氏が受け継ぎ、ネイティブ・シードがはじまったのだそうです。レインボーとうもろこしは、ネイティブアメリカンの先祖伝来トウモロコシを何種類も掛け合わせたものです。

私も共感

ネットで見えていたら、ある人がこんな事を書いていました。

「きれいだなー、で終わってしまったらただのトウモロコシという「モノ」な



見上げるほどの高さです。



もっとおけばきれいな色が入りますが、実が堅くなってしまいます。

んです。

物は残っても、物語が消えてしまわないようにすることが大事だと思います。その背後にある、民族が受け継いできた歴史や種に霊的な力が宿るとされる信仰と儀礼、食文化とともに受け継いでいく。Native Seedsの取り組みに私は共感します。」

食べてみました レインボーとう もろこし

主人も私も、「堅い!」と言うのが第一印象で、よく噛んでいくと奥深い味わいが広がってきます。これがネイティブアメリカンのスピリットだという実感が確かにありました。

どんなに文章で読んだり、人に聞いたりしても理解できないものが、味や香りを通して伝わってくるのです。味や香りは人類が生き延びてきた、最も深い原始的な生存本能だと思うので、深く入り込む事が出来るのです。

私には、玄米よりも奥深く味わい深い大好きな



こんなルビー色の品種も



赤紫蘇の花と実

味でした。主として粉にしたりポップコーンにしたりして食べるのだそうですが、若採りして、堅

くても良く噛んで、そのまま食べる方が、本来の味を楽しめるように思います。トウモロコシご飯もおいしそうです。

アニミズム的な自然と一体化したネイティブアメリカンのスピリットを、この機会に是非体感して頂けたらと思います。



すっかり秋の風景の農園です。

今、出荷の野菜たち

ハウストマト、アイコ、きゅうり、ピーマン、
ピメント、パプリカ、なんばん、ししとう、ズッキーニ、ささげ、いんげん、紅しぐれ大根、アンデス芋、茎ブロッコリー、カリフラワー、小松菜、春菊、水菜、チンゲンサイ、ブライトライトチャード、エンツアイ、ターツアイ、にんにくなど。



立派なターツアイ



ハウストマト



彩り豊かな野菜たち。



キャベツも順調です。



アイコ



収穫作業



あいからわずお茶目な川合君