

会員の広場



家庭菜園奮戦の記

増森 均（東京）

今年の夏は暑く雨が多かつたせいか、ナスがいつもよりたくさんの実をつけた。市民農園を借りて野菜作りを始めて早いもので二十年近くなる。今住んでいる練馬の土支田地区はまだ畑が多く残っている貴重な地域で、周りには市民農園や農家の指導による体験農園

が数多くある。市民農園は三月から翌々年の一月まで二年間の抽選による区営の貸農園である。現在、私は十坪の市民農園と十坪の体験農園で春作・秋作と五十種類余の野菜を作っている。

三月になると春作の作付けスケジュールを立てる。何を作るか、いつ種を蒔くのか、苗で植えるのかが決まれば、遡って畑作りが始まる。畝で二十畳分の畑を耕すのは骨の折れる作業だ。勤めていたときは土日に必死になつて耕していたが、今は畝を4〜5つに分けて耕す。耕した後は石灰をまいて一週間はおいておかなくてはいけない。

ナスは肥料食いでたくさん有機肥料がいる。根が深く伸びるので畝を深く掘って腐葉

土や鶏糞をどっさり入れる。植える野菜の種類によって適した肥料も違うのであるが、家庭菜園には「8-8-8」という便利な化成肥料がある。肥料の三要素である窒素(N)とリン(P)とカリ(K)がそれぞれ8%含まれた肥料で、ほとんどの野菜の元肥はそれで十分である。最近になって薬物類にはNとPを、根菜類にはPを少し追加してやるとよく育つと体験農園から学んだ。一方、サツマイモのように肥料をやると葉っぱばかりになって芋がでないものもある。

いろいろな野菜を少しでいいからうまく育てようと思っても育て方が皆違うのでとても難しい。不ぞろいで多少見栄えが悪くとも自家消費なのだからと割り切つて育てるに限る。

しかし、一番困るのは収穫時期が一斉にくることである。始めたころは種を蒔けばすぐに育つ小松菜を作ったが、毎日毎日小松菜のおひたし。さすがに女房から「たまにはホーレン草も食べたい」と。ホーレン草は酸性の土壌では育たないから、石灰を多めに蒔いて耕す。種は硬いので前日に水を十分含ませてから蒔かないと芽が出ない。また、種の蒔き時というものがある。蒔き時を逃すとうまく育たない。毎年同じ失敗を繰り返し、やっと蒔き時を知る。家庭菜園暦二十年と言っても、毎年同じ野菜でもまだ二十回しか作っていないわけで、何年たつても素人の域を出ないのは当たり前である。野菜農家の工夫と苦労がわかるというものである。