

uchi=modori=

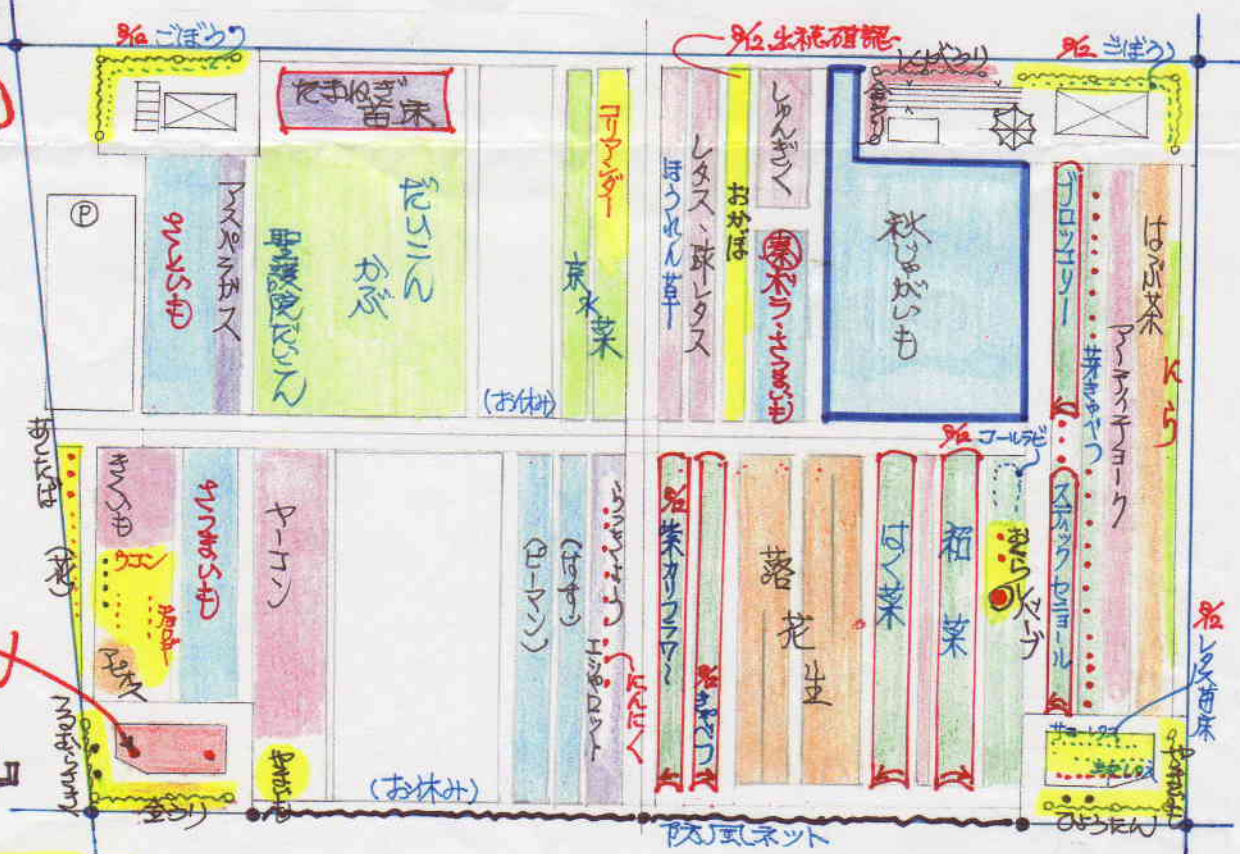
# 打戻つる

No. 0005 04.8.19(木)

発行人: 桐田探求人 松岡賢二

神奈川県  
Tel/Fax  
E-mail:

# 秋 冬作へさあスタートです!



木おぼわの提供の『地はきぬ』

お元気ですか!!

暑い 真に暑い日々が続きます。から梅雨から真夏に急ぎ、さらにじっくりと照りつける毎日です。  
こんな時は、まず落ち着いて、木陰に入り、何もかもを忘れ、カラ

ッポの頭になる事です。なんもない中で、ボーッとしながら、ある美術館の庭先で考えてみました。



7月23日-25日、綾子さんの「慰労」を兼ねて、会津・磐梯から北茨城・五浦温泉へ、クーラーの壊れた愛車で トコトコと走ってきました。  
ひんやりとした木陰は、いいものです。  
春・夏作の流れが過ぎて、いくつかの空き地が出来ました。あらら あららと言いながら収穫し、味わい、知り合いに届けては喜ばれました。  
2人家族では 食べるのも、漬物にするにも限りがあります。  
それでも、秋・冬作の時節になると、またぞろ いい加減なものです、あれもこれもと、植え付け・育ててみたくなるものです。  
涼しい木陰の考えが、上のような見取り図になりました。さあーて、どうなる事やら、……………?? とても 心配です!!

ズッキーニ

カボチャ 味の極点  
ズッキーニの仲間  
ズッキーニの仲間

本気で、  
にんにくの香りの地...

アラムシ! 沢りに収穫あふすへ...

ズッキーニ

学名: Cucurbita pepo L.  
実名: Cucurbita pepo  
科名: クリ科



ズッキーニ

新大陸原産でイタリア、フランスなどヨーロッパで広く食される。ペポカボチャの一種で、緑と黄色のものがある。日本では80年代頃から普及した新種。開花後4、5日で収穫するが、開花直前のつぼみが着いた幼果も花ズッキーニとして、詰め物料理などに使われる。表面にツヤがあり、切り口が白くみずみずしいものが新鮮だ。カボチャとはいえ、あまり日持ちしない。保存する時はラップしたまま冷蔵庫へ。



●特 徴  
カボチャは日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャの3種類に分けられるが、ズッキーニはペポカボチャに属する。開花後の若生種。葉は切れ込みが深く、緑色で、白根はない。茎は5稜で、葉腋から5本の棘が生じる。葉裏は濃緑色に薄緑色の斑点が入った地味の小葉型で、通常幼果期を待つが、しばしば枝刺となる。開花後約1週間目の若い果実を収穫する。果皮は黄白色、果肉は白色で柔らかく、ユウジ科に似た香味を有する。未熟な花付き幼果で収穫したものを花ズッキーニと呼び、利用することもある。

●栽培法  
一般的に耐寒性が強く、温暖で乾燥の地を好む。播種期は適温育苗で3月上旬、直播で4月下旬である。育苗の場合は開き6~9cm頃に播種する。5~6日で発芽するので、育苗中、本葉1枚時に9cm四方、その後15~20日頃の本葉3~4枚時に12cm四方、また定植前2週間15cm四方に1株の割合で移植する。これによって根の張りが良くなるので、本葉6~7枚時に定植する。ズッキーニは雑性で、つるが伸びないので、定植は1m四方に1株の割合で行う。なお、現地の恐れのあるアザヒゲを促進する場合には、ホットキャップをかかるとよい。ホットキャップは、生育が暖か温度が上昇するにつれて、表面に小さな穴を開け、通気をできるようにする。開花約1週間後の幼果を収穫し利用する。



一作ごとにまとめる、、、また これが楽しみなんだ!!

春・夏作の終わりから、また 耕し方の出番です。

充分に楽しんだはたけは、おおまかな計画に沿って耕し、堆肥を入れ、秋・冬作の準備になります。暑さを避けて、朝がた・夕方の作業とします。この時の心入れが、これからの“野菜づくり”の出来・不出来を左右します。



大きなすいかを抱いて、にんまりするお2人さんです

おくら

落花生



とうもろこしが終わり、はく菜・たけのこはく菜の予定

やまいも

ヤーコン

とまと・ミニとまと

なす

つるむらさき

アビオス



ここは カリフラワー・きやべつ、、、

じゃがいもの後は、しばらくお休み、

# 04.7.13(水) 4th 農楽塾

今泉ほ場の木陰で、4th “農楽塾” のスタートです。  
秋・冬野菜の播種とポイントの説明は普及センターの高田さん、珍しい紫カリフラワーには触手が伸びてきます。  
小泉さんの話は、この夏の異常気象から、健康管理に始まり「黄寿」種とまとの3種の施肥の比較、試食会となりました。基本は堆肥、これをどう作り、どう施肥していくか？いつもの方向性となります。

小泉さんの話の中で、「植物・作物に野菜を作って

もらう、私たちは 唯 その環境を整えるだけ

と言う話には考えさせられるものがあります。  
7月10日付けの朝日新聞の連載記事にもホームファーマーのことがありました。

県・農地課の「荒廃農地の解消と中高年層の活性化」だけではなく、この制度を活用し、自分なりに発展させることが今問われています。

05年度からは、Up 研も無くなり、一層の自立が求められます。この状況を前提にして、じっくりと考えて行きたいものです。



林間学校風の“農楽塾”

## “農楽塾”は、仲間との交流と「学び」の場です。

Step-up した仲間が5箇所のほ場で、それぞれ頑張っています。

# 04.7.4(日) 読者の声

日経・横浜支局 永澤記者の取材がありました。寺山ほ場の面々 多少緊張済みです。  
“農楽塾” 旗願の小泉さんと納戸役、逆取材を兼ねて、早速駆けつけました。  
若い記者ですが、ツボを心得ていて、鋭い質問を投げ掛けます。小泉さんの実地指導に付いて回りながら、敏しい眼で見えています。「今後の展望は？」  
「今の課題点は？」と、ポイントを突いて来ます。この取材は、7月10日付けの記事になりましたが、ホームファーマー制度の中で、如何に対処して行くか？ 考えさせられる内容です。  
“家庭菜園”の原則を貫くにしる、将来の首農活動への転進を考えるにしろ、露地栽培の野菜作りの基本を身に付け、確かなものにする事、揺るぎない「自分」を育てる事です。



永澤記者の取材を受ける小泉さん



説明に耳を傾け メモする永澤記者



実地指導の小泉さん いつもより密しい？

日本経済新聞 2004年(平成16年)7月10日(土曜日)

## 復元荒れ農地

### 神奈川の 大規模貸地 人気

## シニアが耕す

「この昔ながらの田舎で、ふるさとを思いながら、農業を営みたい」というシニア層の需要に応えるべく、神奈川県内各地で大規模な貸地が人気を博している。貸地は、一般的に100坪から1000坪程度で、10年以上の期間を借り手が自由に使える。貸地は、一般的に100坪から1000坪程度で、10年以上の期間を借り手が自由に使える。貸地は、一般的に100坪から1000坪程度で、10年以上の期間を借り手が自由に使える。

一都三県の耕作地面積  
27  
25  
23  
21  
19  
17  
15  
13  
11  
9  
7  
5  
3  
1  
0  
0 5 10 15 20 25 30  
2000 2001 2002 2003 2004  
単位:千ヘクタール

### 野菜作り、市民に潤い

市民が野菜を育てることで、地域の活性化や環境の改善に貢献している。市民が野菜を育てることで、地域の活性化や環境の改善に貢献している。

### 農家転身に規制の壁

農家転身に規制の壁が存在している。農家転身に規制の壁が存在している。

### 一定規模の農地・定住必要

一定規模の農地・定住が必要である。一定規模の農地・定住が必要である。



6.22(水)

## “風の里”の田んぼは 静かに佇んでいます

6月20日の田植えから いくつかのアクシデントがありましたが、幼い苗が活着し、初夏の風に揺れていました。幸い 深水の期間を何もなく過ぎ、苗はじっくりと育って来ます。  
今年は いかにも「空梅雨」で、雨が少なく、田んぼにはものすごく悪い条件なのです。  
水の大切さ、大事さが痛感されます。最後の手段は、側溝からのバケツUpつまり 土嚢仮堰からのバケツ作戦です。溜まり水を汲み上げるのです。



6/22 田んぼで 田んぼ Up... ..

さらに、近くの屋敷跡の手押しポンプが活躍します。空梅雨で溜まりの少ない古井戸からホースで田んぼに水を汲み上げるのです。  
このバケツUp・ポンプUpの両作戦でも、焼け石に水！！  
気休めみたいな 子供じみた作戦でも、8月9日 出穂を発見しました。 まさに 汗まみれのバンザイ！です

大きな三本柱、My はたけ・農楽塾・田んぼ、、あせらず ゆっくりと進んでいます。毎日が“のら” “漬け” ですが、充分に楽しんでます。多くの仲間を支えられ、今日もいそいそと走り廻りながら、汗まみれ・泥まみれなのです。



04.7.15.