

まほろば 自然農園だより



秋晴れの中、レタスの定植。ボランティアさんにも手伝っていただきました。

札幌農場

チーフ 福田 直之

青菜類の収穫が始まりました。

季節も秋になりました。暖かいような寒いような、朝と昼の温度差が大きい季節です。キノコ達も例年より遅くなっていますが、採れ始めました。

日中の暖かさにより、ようやく青菜類の収穫も始まりました。果菜類はだいぶ終わりを迎えています。そこで今年の農園果菜類についてちょっとお話しします。今回はトマトについてです。



すくすく育つ水菜

ベッドの工夫

例年トマトはハウス内に、ベッド幅 150cm の 20cm 高畝で二条植えの黒マルチ（※）栽培で栽培してきましたが、灌水の遅れによる乾燥や肥料の効きずらさなどがありました。

そこで今年はベッド幅 60cm の平畝で一条植えの

黒マルチ栽培にしてみました。ベッドを平畝にすることにより乾燥しづらい環境を作り、ベッド幅を狭くして通路を増やし追肥を蒔きやすく、効き易くしました。

これによりトマトの尻腐れは例年よりかなり減少したと思います。

(※) マルチとは…雑草抑制や地温調節、病虫害の予防、保湿などの目的で地面を資材で覆うこと。



今年はベッドの作り方を工夫しました。

定植のタイミング

次に苗の定植のタイミングですが、一番目の定植はトマト第一花房開花のタイミングで一般的な定植適期に行いました。しかしながら、ハウス内の残肥により木が暴れ過ぎたため、脇芽を取らずに放任栽培の後二本立て栽培を行いました。

二番目の定植は下葉が黄色くなってきた少し老化した苗の定植を行いました。これは理想的な茎の太さで実の付きもいい育ち方をしてくれました。

三番目の定植は葉が茎の先にしかなく、花芽も落としたかなり老化した苗の定植を行いました。これはまず丈夫な根を育てるため、放任栽培の後一本立て栽培を行いました。だいぶ遅れましたが、ちゃんと収穫出来る苗になりました。

理想的には

以上のことからどんな苗の状態でも手入れの仕方であちゃんと収穫まで出来るトマトの生命力の強さを知ることが出来ました。

ですが理想的に言うと残肥の心配も考え、下葉が黄色くなってきた少し老化した苗の定植が一番収穫の上がる栽培法に思います。

あくまで農園の土に向いてる栽培法なので、お客様の畑によっては違う結果に



まだまだとれているトマト



なるかもしれません。
ただ手入れの仕方でちゃんと
収穫まで出来るので少しでも
お客様のトマト栽培の参考に
なればと思います。

今採れてる野菜達

トマト、ミニトマト、調理
トマト、ピーマン、シシトウ、
穂じそ、小松菜、水菜、ルッ
コラ、チンゲンサイ、カブ間
引き、エンツアイなどです。
もうすぐ大根、人参、カブが始まります。



収穫後、出荷を待つトマトたち



赤ピーマンもいい色になってきました。



レタスの苗を定植中です。



大根も順調に育っています。

七色とうきびが道 新に掲載

最後に七色トウキビが新聞に載って、お買い求めくださいましたお客様、本当にありがとうございました。また数が少なくお買い求め出来なかったお客様、本当に申し訳ありませんでした。来年はもっと数を増やして皆様にお買い求め頂けるように取り組みたいと思います。ありがとうございました。

ジェムコーン騒動

2016/9/27 本店店長 大橋 和則

9月24日の夜、社長から農園のジェムコーンが明日の北海道新聞地方版に掲載されるとの報告を受ける。

以前に黒もちとうもろこしが同じく北海道新聞の一面に掲載され、会社の電話が5回線、朝から晩まで鳴りっ放しで対応に翻弄された記憶が蘇る。

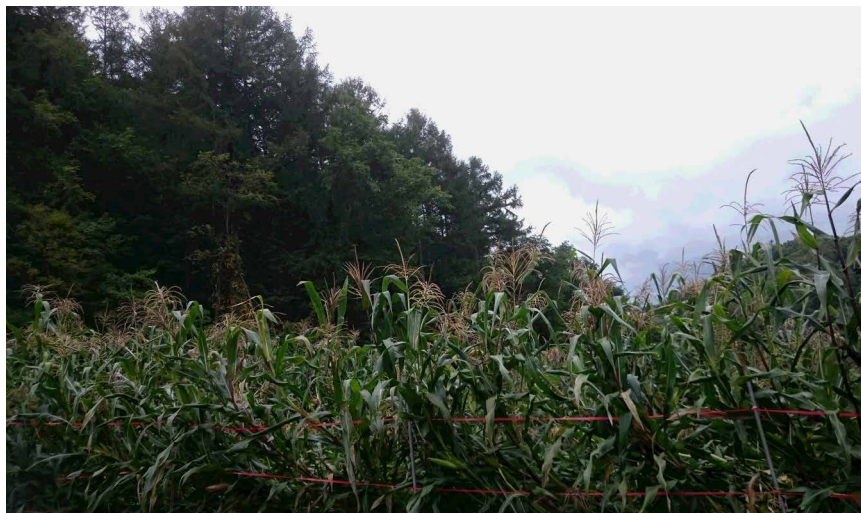
しかし今回は米国産の原種、そんなに反応は無いだろうと高を括っていた。

当日休みでは在ったが、新聞記事を店内に張ろうと朝9時に会社に来てみると、予想に反して電話が鳴り放し、すかさず電話対応。

既に従業員が予約を数件取っていた。朝8時に釧路から買いに来られ人もいたとのこと。

取材して頂いてから掲載までに少し間が開いたため、絶対量が不足すると思い、

「お一人様2本まで」と指示、その後、過去の経験から予約を取ってしまうとその処理が大変、店頭にも出せなくなってしまうため予約受けも無しと指示。



七色とうきびが取材されました。

電話で従業員が「朝並んでいただければ」との対応をしていたので、皆に朝並んでくださいと言っていたら当たる確率が無くなるので、「お問い合わせが多く、ご来店して頂いても購入することが出来ないかもしれません」に変更指示。

その後も「農園に直接行きたいので場所を教えてください」。「お店の場所を教えてください」。「種を売ってほしい」。「8列とうきびは無いのか」。などなど夜まで続くのでした…。



見上げるほどの高さに生育します！



七色とうきびの前で

2016年9月24日北海道新聞に掲載されました。

青や紫などカラフルな実が特徴の食用トウモロコシ

青や紫 カラフルコーン

札幌の農園「グラスジェム」収穫盛ん



色とりどりの実が詰まったグラスジェムコーン (村本典之撮影)

「グラスジェムコーン」の収穫が、札幌市西区小別沢の「まほろば自然農園」で盛んに行われている。見た目の奇抜さから「虹色トウモロコシ」や「ジュエリーコーン」とも呼ばれる。米国で長年、品種交配を繰り返して作られた。まほろば

ろば農園は昨年、試験栽培を行い、今年は160平方メートルで約500本を育て、16日から収穫を始めた。茎丈が3メートルを超えるので風の影響を受けやすく、8月の台風では支柱で茎を支え、被害を最小限にとどめたという。同農園の福田直

之さん(38)は「甘みは少ないが、歯応えと色彩を楽しんで」と話す。収穫は10月上旬まで続く。「まほろば」本店(西区西野)などで1本180円で販売している。問い合わせは同店 ☎011・665・6624へ。(村本典之)

かわいファーム

川合 浩平

皆さま、こんにちは！

かわいふあ〜むのカワイです！

ここ最近、急に寒くなり、一気に秋めいてきましたね。

というか、いきなり寒すぎます。

巷でも季節の変わり目か、カゼが流行り始めている様ですので、皆様もお大事になさってください。



今月の目玉は、コレ！

まほろばだより

No.4375 16-151 10/7

5

畑でも寒さで主力選手の交代の時期が近づいています。
果菜類が元気を無くしていく中、葉物がこれからまた元気に育っていきます。
霜にあたって甘くなる野菜もあるので、楽しみです。

しかし霜にあたると傷む作物が、まだ畑で待っています。

それは、さつまいもです。

さつまいもは温暖な地域の作物で、霜にあたると傷んでしまいます。

さらに、後々傷んでくる場合もあるのでやっかいなのです。

まだたくさん畑にあるので、今霜が降りてしまうと大損害です。

この売り出し前後に温度が低くなるので、ハラハ



掘り出します。



スコップでかき分け



いよいよ出荷 !!

うしています。

札幌市街地では霜が降りなくても、小別沢は霜が降りることがよくあるので・・・
ああ～～・・・

ハラハラしても始まらないので、かぼちゃ保管用に小さな雨よけ小屋を足場用単管で建ててみました。

今まではALL露地で雨よけさえなく、雨天の場合はいつもハイエースの後ろのドアを開けて屋根にしていたのですが、ついに卒業です。

作りは簡単で、足場用単管で骨組みを作り、ブルーシートで天井と側面を覆っただけです。



これで短期的な保管はもちろん、雨の出荷作業もかなり楽になります。

とはいえ、まだ前面と後方の出入り口は全開になってますので火曜日の風でシートが煽られ、早速ブルーシートが破れました。(作って3日目orz・・・)

風がかなり強い所なのでちゃんと補強と出入り口を閉じて中に風が入らない様にしないとだめですね。

なかなか難しいものです。(ノム`´)°。。

小屋を建てるにあたり、手伝いに来ても



雨除けの簡易作業場を作りました。

らったのが大学時代のバイクサークルの仲間。

実は、昔からバイクが好きで夏になるとバイクで色々^{いじ}とツーリングしたり弄ったり。

仲間とバイクとは、なんだかんだで20年近くの付き合いになります。

仲間と20年近く付き合っている事にもビックリですが、バイクに乗ってた年数にもビックリです。

しかし今年は18歳で免許取ってから人生で初めて、エンジンの付いた2輪を乗らない年になりそうです。

あれだけバイクバイクと騒いでいた時代を懐かしく感じるとともに、自身の価値観の変化も驚きます。

仲間達も学生時代は同じ組織に属して価値観も似が



それぞれに価値観の変化が・・・。

ちですが、今はもうそれぞれの組織のスペシャリストです。

それぞれの人生は、それぞれの道で、それぞれの価値観を醸成し、それぞれの生き方を創る事と思います。

そんな今は価値観の離れた仲間たちと、あと20年後も変わらず楽しく語れるのか、自分はこれから楽しみです。

さて、話は戻って今月の出荷は、まず春に続いてシカに食べられているほうれん草です！

まさに今回もシカのお墨付きです。笑

さつまいも、かぼちゃ、落花生、白菜、なども徐々に出荷させていただきますのでお楽しみに！

補足になりますが、北海道産のさつまいもは、同じ品種でも九州産等と比べてしっとりして甘みが強い傾向にあると言われています。

7品種ほど作ったので、家で試食していますが、調理法は蒸かすか茹でるのが甘みが出て美味しいと感じます。



さつま芋は焼き芋など、じっくり加熱する事でその糖度が増します。

師走が近くなると慌ただしくなるとは思いますが、その前にぜひ落ち葉を集めて焼き芋などでほっこり、舌鼓を打って頂きたいと思います。

ちなみに焼き芋は、さつま芋をよく洗ってから濡れた新聞紙で包んで、最後にアルミホイルで包むと美味しいです！！



鹿も認める、ほうれん草。

最後になりましたが、かわいふあ〜むの野菜をお買い上げ頂いた方には、この場を借りて御礼申し上げます。m(__)m

また、美味しい野菜を提供しているつもりですが、是非ともお店の方に感想をお伝え頂けると幸いです。

収穫しながら生で味見をしたり、家に持って帰って食べるのですが、全てを味見できる訳ではありません。

「おいしい」の言葉は励みになりますし、「美味しくないと」の言葉は今後のために生かします。

ぜひとも忌憚のないご意見、ご感想、ご要望など頂きたいと思いますので、宜しくお願いいたします。



甘いセロリもご好評いただいています。