

EMの魔法でできる野菜ガーデンは 小さくても大盛況

京都EM love、NPO法人地球環境共生ネットワーク世話人である吉彌信子さんは京都市北区にある自宅玄関脇のスペースを過ごし、3年前から野菜を作っています。3月上旬のまだ寒さ厳しいなか、緑の野菜が見事に育っている玄関前の花壇で、ミズナを収穫している吉彌さんにお話を伺いました。

「わずかな面積なので、生ごみを2ヶ月に1回くらい投入して土づ

くりをしています。EM活性液は、雨の日にも欠かさず、毎日しっかりと散布しています。まるでEM飲んべいの庭のようですよ(笑)。EM活性液は水で薄めた3000倍、500倍の希釈液を撒いて、EMボカシは1〜2週間に1回程度、追肥みたいにあけています。野菜作りは素人だから、比嘉先生の教え通り、『効くまで使う』ことを徹底しているんです。日当たりが良く

ないので、光合成細菌に頑張ってもらおうとEM3を混ぜています」吉彌さんが掘り起こした土の中からはカニが出てきた時には、この都会の限られた空間に、食を通じて見事な自然の循環が生まれていること、生ごみはそこにいる豊かな微生物たちのごちそうなんだということを実感しました。



京都府京都市 吉彌信子さん

京都EM loveの有志が運びこむ生ごみ肥料で土づくり、健康づくり

「ここは吉彌さんの友人のおばあさんが耕作していた畑でしたが、16年前前に、「自分でできなくなったから、無償で使わせて下さい」と申し出があったので、約1反の農地を借りました。それ以後3〜4人の仲間です。それぞれの家庭から出る生ごみを運んで、コンポスト容器で堆肥化し、土づくりを実践しています。

3日に1回くらいはここにきて、作業をしてくれる吉本弘さん(80歳)。この畑によく来ていたトンビのことを「俺ん・このトンビ」と呼んでいました。今までおとなしかったガラスが、交通事故でトンビがいなくなり、急に強気になってきたのだとか。吉本さんのこの土地への愛着がよくわかります。

収穫できた作物は仲間の一人でこたわり食材のお弁当を販売している関さんや、吉本さんが活用したり、仲間で分けたりしています。



取材時にも元気に作業していた吉本さん(右)と案内してくれた吉彌さん(左)



約半量ほどの野菜ガーデン(吉彌さん自定)の生ごみを入れている痕跡はほんわか温かい土の中から出てきたカニの爪



仲間で持ちより、EMで発酵させているコンポスト



左京区大原 味工房 志野

ドレッシング屋さんとして人気の高い「味工房 志野」では10年前からEM栽培の自家菜園を運営。お店の前には、EMで美味しく育った様々な野菜が並べられていました。

京都市左京区大原大長瀬町318
TEL (075) 744-2141
<http://www.sino.co.jp/>



上京区鞍馬口 にんじんと豆の木

京丹後市で栽培されたEM野菜を一部使用しているお惣菜屋さん。働く女性や単身赴任の男性が、生産者の顔が見える安心素材で作られたお惣菜をバイキング形式で買えるので大好評!

京都市上京区烏丸鞍馬口下ル
上御霊中町457
TEL (075) 415-8700



左京区大原 たんば茶屋

茶屋のご主人の田口義蔵さん(81歳)は大原のボカシ名人と呼ばれています。自家製ボカシでつくった野菜は茶屋で料理や漬物に使っています。自家製しそジュース、しそゼリーが大好評!

京都市左京区大原草生町130
TEL (075) 744-2527

<http://kyoto-ohara-kankouhosyoukai.net/gourmet/tanba.html>
大原観光保勝会HPにて紹介

吉彌さんオススメ
京都こだわりの
EM食材
に出会えるお店



高菜の仲間のかつお菜。魚のかつおのように「旨み」があることからかつお菜と呼ばれています。
混植しているエンドウがちらほら見えます。



トウモロコシは栄養価が高く、
クセがなく、
おいしい野菜です。



手前はピエトラ(不撓草)で奥にあるのはエンドウ豆の芽(トウモロコシ)の次の野菜の芽が育っています。

冬のハウスの中では野菜が
仲良く育っています。

梅本農場ではハウス栽培も手掛けています。収穫時期と相性を考えた野菜の混植栽培が基本です。ピエトラは茎が赤いものと白いものがあり、和名は不撓草。一年中収穫できるという意味でつけられた名前です。えんどう豆の芽のトウモロコシは、柔らかくてほのかに青い春の味。その他にパプリカ、ネギ、ゴマ、春菊の混植もありました。いろいろな野菜が混じっているのが、教えてもらって、改めてよく見ると、あちこちに野菜がいつばい芽を出していました。



梅本農場では新しい農業の担い手を研修生として受け入れています。
兵庫県出身の山本直樹さん(右)は3月末で卒業、
静岡県出身の太田光軌さん(中央)は現在研修中です。



京都府京丹後市 梅本修さん

EMによる有機物の発酵こそが 豊かな土づくりの秘訣

会員の梅本さん。

堆肥の山に、一歩足を踏み入れると、急に動き出す蜘蛛の群れ。「今日3月5日は啓蒙だからね」と同会会長の田中功さん(本誌10号参照)が説明してくれるそばから、カサカサといのちの音が聞こえるようでした。

梅本修さんは、脱サラ後、就農15年、面積4haで野菜を栽培しています。梅本さんは、田中さんと出会って、自然農法に切り替え、高速道路管理などから出る剪定残さと木と枝などをEMで堆肥化して活用しています。

「EMを使うから、いい堆肥が早く出来るんだよね」と、いとおそうに堆肥を崩して見せてくれました。EMを使つた有機物の発酵堆肥を畑に大量に投入します。あとは畑の微生物が育つのを待つだけです。梅本農場は毎年、堆肥を投入し続けているので、すでにEMの畑になっています。さらに不耕起栽培にしてからは、圃場に豊かな微生物叢が途切れることがありません。



不耕起栽培の畝を覆う有機物。梅本農場を卒業した
研修生がバレンを焼くと言うので、小麦を秋播の
畝の上に青く見えるのは雑草でなくて、小麦です。
有機の国産小麦は貴重品。



万願寺とうがらしの収穫時(手に持っているのは茎)にえんどう豆を播種。
畝には10cmくらいの有機物を年2回置きます。冬が過ぎた今では10cm
くらいになっていて、白い糸状菌類と思われる菌が畝の隅に生えています。

圃場を拓けるため、1〜2年目の新しい畑には、大量に有機物を入れて土づくりをしています。それでも10年目の畑とは全く土が違います。できる作物の味も違います。やればやるほど良くなります。「やっぱりEMの力はすごいね。生き物が多いということは魂の積み重ね、波動の積み重ねがあるんだね。だから、このふかふかの土の上を歩けば、みな健康になるんだよ。アスファルトの上だけ歩いていては健康にならないよ」と田中さん。その意味は、梅本農場の春の七草が顔を出す畝間を歩くと、五感で納得できました。