

追肥はEMで発酵させた生ごみ液肥のみ。生ごみは廃棄のお弁当など高タンパクのものを使用。EMのいいところは、窒素系の肥料成分が高いものでも作物に悪さをしない形で土に還せること。発酵バケツの中で「生ごみのぬか漬け」のような状態でEMボカシをたっぷり使って発酵させた後、発酵バケツの上からEM活性液を入れて、自然に出てくる抽出液をペットボトルに保管し、液肥として使用します。上質な抽出液は、甘いジュースのような芳醇な匂いがします。発酵バケツの中身がEM活性液に長く浸かっていると生ごみ液肥のにおいが臭くなるので、一晩EM活性液漬けにしたら、水分が十分抜けるまで毎日、液肥を抜き取るのがコツです。



EMの効果に限界を感じていた頃、「もう少し質の良い活性液をつくってみないか」とアドバイスを受け、それ以来、いろいろと改良してきました。EM活性液の培養タンクは、最適な温度管理のため、電気カーペットを敷いて加温し、毛布で包んで保温。毎週600リットルのEM活性液を生産しており、今後さらに増産を計画中。トマトには一日おきに葉面散布し、通路には定期的に原液で撒いて、常に畑のEM密度に注意を払っています。



現在は畝を耕さない不耕起栽培で、年に1回、農園内の竹藪から切り出した竹の粉砕チップを生のまま畝と通路の上に敷き、EMボカシとEM活性液をしっかりと入れます。畝の黒ビニールをめくり、土を掘ってみると、軽く湿っていて、ダンゴムシなど多くの生き物がたくさんいました。ちょうどモグラが開けた穴も発見。モグラは肉食なのでトマトの根は食べず、土の中に空気層を作ってくれます。



## 小泉農園 直売所

〒247-0074

神奈川県鎌倉市城廻216

TEL:0467-46-4209

毎週金曜(朝10時~夕方5時まで)

JR東海道線 大船駅 下車

神奈中バス 大船駅西口バスターミナルへ

船33関谷経由 藤沢駅北口行き 乗車

大船駅~5つ目のバス停「中村」下車 徒歩10分

バス停からお電話いただければ道案内します。

「小泉農園式EM活性液の作り方」を知りたい方はここをチェック!

EM生活のWebサイトトップページ  
メニューボタン「EMの使い方」をクリック

[www.em-seikatsu.co.jp/](http://www.em-seikatsu.co.jp/)



小泉農園の人気商品は、25種類のカラフルなトマト! 品種によって味わいが異なります。

# 比嘉先生直伝! 病気に負けないトマト作り!



小泉農園では、EMを使い有機無農薬で色々な野菜を栽培しています。2007年、コナジラミが媒介する黄化葉巻病が蔓延して、トマトが全滅してしまいました。20年以上EMを使い続け、自分では十分EMを使いこなしていると思っていたので、かなり力を落しました。

これは比嘉先生の力を借りるしかない、黄化葉巻病対策を相談したところ、発芽の段階からEMを徹底的に使うように指導を受けました。水やりや葉面散布などでそれを実践し、

常にEMが働き続ける環境を作ると、驚くほど元気に育つようになりまし。しかも多収で食味も向上しました。

また、甘くて食味のよい「桃太郎」トマトは、一時期、日本中の産地で栽培されていましたが、病気に弱く栽培管理も難しかったため、他の品種を作る産地が近年増えていきます。そんな中、黄化葉巻病を克服したことで、「桃太郎」の栽培を再び始められるようになりまし。



成功のカギは  
畑のEMの密度です。

2011年の東日本大震災によって、鎌倉でも放射能の悪影響を心配してEM活性液の投入量をドーンと増やしました。震災以前は毎週100、200リットルだったのを、震災以降は毎週600リットルに増やしました。すると、野菜の姿がガラッと変わりました。葉がピンと立ち上がって、メキメキ元気に育つようになり、大根も人参も玉ネギも、以前より甘くなったのです。今まで十分おいしかったのに、さらにおいしいと感じるようになりました。トマトも、ミニ・中玉・大玉などいろいろな品種を作っていますが、甘みだけじゃなく、さわやかさ、こつり加減、トマトが本来持っている深い味などがでてきて、全体的な味のバランスが良くなって、それが更に次のレベルに行くんです。

今、それが面白いですね。EMには、その品種が持つ資質を最大限引き出す



撒いたら、どんな現象が起るのか! それを見るのが今の楽しみです。

