



キュウリ、トマト、ピーマンなど、立派な生育ぶりに大満足（7月22日）。

しっかりした軸の太い苗ができることがわかり、育苗には必ず使っています。長期にわたるトマト、ピーマンなどの育苗にはポットへひとつつまみ追肥としてやれば、定植まで色よい苗ができます。

### 効果が顕著に実感できた作物は何ですか？



トマト、ナス、キュウリ、ピーマン、スイカ、ダイコン、カブ、ネギ、ホウレンソウ、キャベツ、ハクサイ、ブロッコリ、タマネギ、パレイショ、サツマイモ、サトイモなど、ほとんどの野菜で一味違う野菜がとれています。



イキイキとした生育ぶりのハクサイ（10月上旬）に収穫が待ち遠しいところ。

### ■ 施用の目安とやり方は？

- ①まず、草や前作の作物を除去します。
- ②土地の高低を整えます。
- ③バイオダルマを坪（3.3㎡）当たり約2ℓまきます。
- ④畝面が1mぐらいになるよう、スコップで耕しながら畝の輪郭をつくります。
- ⑤化成肥料を坪当たりふた握り（約150g）まきます。
- ⑥クワで土の塊を細かくしながら、畝の形に仕上げます。
- ⑦元肥はバイオダルマと同時に全面施肥し、耕してから畝面にも軽く散布します。二層施用も、作期の長い野菜の場合は肥効がよくなります。
- ⑧クワで浅めのまき溝を切り、ここに十分な水を流し入れます。苗の植え付けの場合は、植え穴へ1～2ℓの水を先に流し入れます。
- ⑨水分がしみこんだところへタネまきまたは植え付けし、覆土後、ジョウロで軽く灌水します。

### ■ 化成肥料との相性は？

まったく問題ありません。ただ化成肥料は価格が安く、ここの時はよく効き、使い勝手のよいものですから、ついつい頼りがちになります。野菜本来の自

然な味を求めるなら、やはり化成肥料は控えめにし、油かすや配合肥料を併用するのが土のためにもよいようです。

よく失敗するのは、油かすや配合肥料を元肥として施用し、すぐにタネまきすることです。油かすや配合肥料は生ものですから、春秋で最低2週間ぐらいは土になじませておく必要がありますが、たいていそんな余裕はありませんから、“入れない方がまし”となります。

これらの油かすや有機系配合肥料は、追肥としてうまく利用するのが成功の秘訣です。畝肩や畝中央に施して、根がそこへ伸びてきたところに肥料として分解している形にすればOKです。

### ■ たくさんとれた野菜は？



畑を貸してくれている地主さん自身は野菜を作りませんので、まず月1～2回はお届けしています。もちろん、近所や知り合いにも配ります。私自身たくさん食べますが、熟年3人の家族ではたかが知れています。そこでぬか漬けも3年前から始め、ぬか管理の技術もマスターしました。山登りの時は重たくともぬか漬けを10人前、リュックにつめて出かけます。

「タキイたねまき培土」と「農電園芸マット」を用いて苗作りを行う。もちろん、この時にバイオダルマを入れることを忘れずに。



畑をつくる前、バイオダルマをまいて、今からスコップで耕すところ。



草を除いて穴を掘り、バイオダルマと化成肥料を少々。定植前の準備を怠らないようにする。

## 私の朝の食卓 野菜炒め



大皿でんこもりの野菜炒めを毎日1人前作っています。家内は見るだけで胸が悪くなるという、まったく食べませんが、私は全然あきないし、これを料理して食べないと快適な1日が始まらないぐらいです。

- **本日の材料**... ショルダーベーコン少々、赤唐辛子半分、ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、青ピーマン、赤ピーマン、ナス、すっぱくなつたぬか漬け、キャベツ、ヘチマの若実、エンツアイ、油（オリーブ、红花、ゴマの3種）
- **味付け**... コショウ、自然塩、しょうゆ
- **作るコツ**... フライパンを毎回金ブラシを使って、きれいにしておきます。かたい材料から順に、水が出ないよう強火で。味付けのしょうゆは最後にフライパンの中央に穴をあけ、熱々の鍋底に落とし、しょうゆに泡が立ったところでかき回して皿に盛ります。
- **朝食は、この野菜炒めと食パン1切れ、目玉焼き、牛乳、適温の水、時々紅茶がこれに加わります。**
- **出勤前、料理に30分、食べるのに10分。そして最近では3分の包丁研ぎも加わって、板場は殺気立っています。**



# バイオダルマで 一味違った野菜作りを!!

「バイオダルマを使うようになってから、野菜の味がよくなった」「病害虫対策などに使う農薬を使わなくなった」などの声が聞かれますが、春の家庭菜園シーズンを前に、バイオダルマを使って10年、野菜作りを楽しんでおられる滋賀県野洲町のIさん（57歳）の栽培から料理の仕方までを紹介します。この春の野菜作りに、ぜひバイオダルマをお試しく下さい。

編集部

## バイオダルマとは...?



バイオダルマ

(商品については74ページにて掲載しておりますのでご覧ください)

バイオダルマは、良質な100%天然材料の有機質に、ダルマ菌と呼ばれる有用土壌細菌群を加えて十分に発酵させた、安全な完熟肥料です。そのダルマ菌とは、本来、水と空気のかきれいな山間や森の腐葉土の層にすむ細菌です。そして、自然の動植物から供給されるタンパク質や脂肪、デンプン、繊維などを栄養源として生活している、とても安全な有用細菌なのです。このダルマ菌を含んだバイオダルマは、堆肥の効果も併せ持っているため、1作ごとに土壌がよくなるのが実感できる、環境にやさしい優れた有機質肥料です。



バイオダルマの比較



収穫した野菜は、どれも一味違うものばかり。



バイオダルマを使って育苗したナス。しっかりとした軸の太い苗ができる(5月下旬)

家の敷地内で栽培したキュウリ、ナス、オクラ、ニガウリはネコブセンチュウで後半パテてしまい、まったくできが悪くあきらめていましたが、バイオダルマを毎作少し多めに入れて栽培を続けていたところ、ネコブセンチュウが出なくなりました。バイオダルマを入れるだけで驚きの結果です。

一般的に土壌にいて、作物を加害する寄生センチュウも、あるステージでは土壌中の多くの細菌類を食べて生活しています。ダルマ菌も格好のえさと認識され、盛んに食べられますが、ダルマ菌はセンチュウ体内で多くの酵素を出し、逆にセンチュウの消化器官を溶解してしまうといえます。土壌中のセンチュウを薬剤で処理する方法もありますが、バイオダルマで栽培に支障のないほどセンチュウの密度を下げられたことは一挙両得です。

## 育苗にもバイオダルマを使って おられますが、どうしてですか?



夏野菜はトマト、ナス、ピーマン、キュウリ、スイカ、マクワ、カボチャなど、秋野菜はキャベツ、ブロッコリ、ハクサイなどを箱まきやポット育苗する時、培養土の1.5%を混合すると、育苗中の肥え切れも起こりにくく、

## なぜバイオダルマを使い 続けるようになったのですか?



もともと野菜作りが趣味で、近所の農家から借りた畑で25年くらい続けています。当初は園芸読本や雑誌でハウツウを学び、近所の農家や先輩に聞くなどして、見よう見まねで畑作りをしていました。園芸店で石灰、パーク堆肥、牛ふん堆肥、発酵鶏ふん、油かす、骨粉、硫酸、硫酸カリ、化成肥料など、ほとんどの肥料を買っては試し、ほどほどの農薬も使って新鮮野菜を作り、近所にも配って喜んでいました。

10年ほど前にバイオダルマなる菌体特殊肥料を知り、今まで使っていた石灰、パーク堆肥、牛ふん堆肥、発酵鶏ふんなどの堆肥的土壌改良材を一切やめ、バイオダルマと8-8-8の低度化成(元肥・追肥共)で栽培してみたところ、何ら問題なく生育しました。また、できた野菜の味が何となくやわらかく(繊維が細かい)、まるやかな感じになりました。

## なぜ味が変わるのですか?

メーカーのノーラ微生物研究所の話では

①バイオダルマを作る過程で活躍したダルマ菌(発酵菌)が作り出す酵素、ビタミン、各種の低分子のアミノ酸およびバイオダルマにバランスよく含まれるミネラルが植物の根から吸収された。

②ダルマ菌が、細胞分裂の盛んな毛根の先(ムシゲル)から出る老廃物の掃除役となり、さらなる発根を促した。

以上のような説明があり、作物全体が老化しにくいことによるといいます。

## 土が変わってきたといわれますが、 どんな感じになりましたか?

使い始めて2~3年目で土がやわらかくなってきたのを実感しました。スコップが楽に入り、踏んだ感触がふわつとしています。

これもノーラ微生物研究所の説明によれば、「ダルマ菌が作り出す酵素やタンパク質がつなぎの役目をし、土の団粒化を促しているようだ」との説明がありました。

## ネコブセンチュウの被害が 止まったようですね?