

(第 163 回) 神奈川研究会議事メモ

開催日	2025 年 3 月 11 日 (火)	出席者 敬称略	山崎博・持田典秋・宮本公明・神田稔久
時間	15 時~17 時		
場所	かながわ県民センター会議室		
技術課題	家庭菜園における試み (持田)		
内容	家庭菜園における試み <ul style="list-style-type: none">・ 野菜が美味しくなくなった・ 植物生育の基本要素・ 化学肥料の歴史・ 植物の成長をミクロな目で見ると 土壌微生物の働き・ 家庭菜園の場合は・ 納豆と納豆菌・ 肥料や防虫害対策としての納豆菌・ 我が家での実践		
発表者からのコメント	<p>狭いながらも我が家庭菜園は 50 年近く続けている。それも無農薬・無化学肥料である。スーパーで購入する野菜と比べると、旬の取れたてである優位差もあって断然おいしい。</p> <p>子供の頃に食べていた野菜はもっと美味しかったのに、どうしてスーパーの野菜が美味しくないのかと思って調べて見ると、昔の野菜とは明らかな含有成分に違いがあることを示す資料が見つかった。</p> <p>確かに今の野菜は季節を問わず購入できるし、形も整っており見栄えも良い。そのためにはハウス栽培や水耕栽培が行われ、化学肥料や農薬が随分使われていることが分かった。</p> <p>せめて我が家の庭で取れるものは美味しく食べたい。そのため野菜の育ち方までをいろいろと調べて、トライしている経緯をお話した次第である。まだ十分な成果を上げているとは言えないので、うまくいった暁には現物を持参して発表したい。</p> <p style="text-align: right;">持田典秋</p>		

<p>会員からの 我が家もコ メント</p>	<p>(宮本 公明)</p> <p>持田さんの実践的研究がニンジンやトマトの食味の変化が化学肥料の影響ではないかという仮説から始まったのはすごいことだと感心しました。特に、納豆菌をぼかし肥料に使うことや、殺菌剤として使うことなど、調査—実験—成果のサイクルを回すやりかたは、我々が工場時代に品質向上運動で学んだPlan-Do-See サイクルそのもので、この方法が日常生活でも活かせるというお手本です。それで、毎年ミニトマト約500個、ナス133個、ピーマン155個などなどの収穫があるのはご褒美ですね。あとは、これが、食味や収穫量にどの程度反映できているかを調べていただくと興味深いです。これからも家庭菜園頑張ってください。</p> <p>(神田 稔久)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常の何気ない感覚から、その本質に迫っていく手法は、大上段に振りかぶって空論を展開するのとは異なり、皆が共感を持ちながら共通の土台に立てる効果があると思いました。 ・私も庭の一角で小さいながらも菜園をやっていますが、最小限の化成肥料と農薬散布は欠かせません。生ごみは全てコンポスターに入れて処理していますが、自然の力に頼るだけなので熟成期間が十分とれずに苦労しています。持田さんは、これらを納豆菌による防虫対策やぼかし肥料の生産などで解決されていて、大いに参考になりました。 ・また、家庭菜園の共通の悩みが、ムクドリやヒヨドリなどの鳥害とハクビシンなどの獣害であるということがわかり、ほっとしたような困ったことと思いました。自然が豊かであることの証拠ではあるのですが、生産者としては悔しい気持ちにならざるを得ません。ただこれは、ある程度は彼らに農作物を与えて共存を図っていくというおおらかな気持ちになることが必要と思いました。 <p>(山崎 博)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 私も庭の一部を利用して家庭菜園を楽しんでいます。昨年は何種類かのトマトを植えて成長の様子を観察し収穫を楽しみにしていました。簡単な対策はしていましたが、カラスかハクビシンかは分かりませんが収穫寸前に綺麗に食べられてしまいました。要対策です。同時に植えていた葉物野菜の方は予定通りに収穫し食しました。 ➤ 太平洋戦争の終戦後、食糧が無かった頃には、疎開先の田舎の自宅近くの畑で色々な野菜を植えて収穫し食していました。サツマイモ、ジャガイモ、トマト、ナス、トウモロコシ、サトウキビや葉物野菜などを一家で作って、空腹を満たしていました。 ➤ 当時のトマトは夏野菜で、酸味と青臭みが強いトマトの独特の香りが強く、今のトマトとは味も香りもずいぶん違いました。今は「桃太郎系トマト」のビニールハウス栽培が主流で、真冬でもトマトは食べられますがトマト本来の独特の臭味は無くなりました。 ➤ 納豆、ヨーグルト、ドライイーストなどを発酵培養した液体で、土壌改良に効果があるというバイオ水溶液『えひめ AI-2』の作り方を紹介されました。土壌改良の他にも、バイオの力で台所のヌメリをとり、生ゴミに噴霧して消臭や発酵促進剤として利用できるとのことで、一度、その威力を試してみようと思います。 ➤ 『こだわりや』は、化学的な農薬や肥料・合成添加物などを極力含まない、主に国内産原料の食品、日本産、外国産オーガニック食品を扱う専門チェーン店で、我が家では、ここの食品をよく利用しています。量販店に比べると価格は少し高めですが、全体に品質が高く、安心安全で、味の点でも優れているように思います。 ➤ このところ、米や野菜の急騰が続いています。これを機会に、農業生産者と農業政策を全般的に見直し、農業を輸出産業としても位置付ける時期に来ていると思います。
--------------------------------	---

会員からの
コメント

(大谷 宏)

* 日常生活の中に科学知識を持ち込んで自分の生活を充実し、より豊かにするという持田さんの考え方は、誰でも出来そうに見えても、実際にはそう簡単には実践出来ないことです。そういう持田さんの考え方を拝聴し、いつも感心して聞いております。

* ところで、話はちょっと飛んでしまいますが、今、日本でお米の値段が高騰して簡単には昔の価格に戻りそうもないという事実に強い関心を持っています。これまでの日本の農業政策の根本的な間違いが表面化している事を示していると思います。

* 米国の第二次トランプ政権が出現以来、あらゆる面で世界秩序は大きな変更を迫られています。農業などは古い産業だから日本では廃れても構わないとのこれまでの我が国の農業政策を続けると、世界的な食糧危機が起こった際に、予想とは異なって、日本はどこからも安い農産物を輸入出来ず、日本は大変困難な問題に直面してしまう恐れ大だと思えます。

<p>会員からのコメント</p>	
<p>幹事会報告</p>	<p>3月に入り総会準備を始めた。昨年同様オンラインで投票もオンライン集計する。皆様にはオンラインへの参加をお願いしたい。</p>
<p>今後の予定</p>	<p>4月 見学会 5月 山崎氏 リモート方式 6月 猪股氏 リアル方式 7月 西村氏 リモート方式 8月 宮本氏 リモート方式 9月 大谷氏 リモート方式 10月 見学会 11月 神田氏 リモート方式 12月 持田氏 リアル方式</p>
<p>次回日程</p>	<p>1. 日時 2025年4月9日(水) 12時30分～15時 2. 見学先 JAXA相模原キャンパス</p>
<p>次々回日程</p>	<p>1. 日時 2025年5月13日(火) 15時～17時 2. 課題 山崎氏提供 3. 方式 Zoomによるリモート方式</p>