

一番早く売れていく ほうれんそう・こまつな

消毒・無農薬・有機・基肥に石灰窒素

三重県安濃町・中山三英子氏

「フレッシュアグリ」を目標にして

中山さんは、平成8年に日本石灰窒素工業会で募集した「石灰窒素使用体験記」に応募し、みごと佳作を受賞された。その内容は「石灰窒素だよりNo.131」に掲載されたが、「農業一筋で38年、その間ずっと石灰窒素を使ってきました。とくに、“太陽熱・石灰窒素法”により、周年ほうれんそう栽培を12年間おこなって、連作障害を解消し、収量はもちろん、色、つや、鮮度ともに群を抜くほうれんそうを栽培し、市場でも大好評です」という内容だった。そして「太陽熱・石灰窒素法」を始めて21年間、今もこの方法をつづけておられる。

4月中旬、桜の花が美しい時期に、鈴鹿連峰を望む大自然に囲まれた三重県安濃町の中山さん宅を訪問し、三重県の指導農業士をしておられるご主人とともにお話をうかがった。

中山さんは農業にたずさわって47年、常に「フレッシュアグリ」を目標にしながら、歩みつづけてきた。

昭和57年に三重県特産物開発育成事業に6戸の農家が参加して「川西施設園芸組合」を結成し、ハウスほうれんそうの周年栽培を始めた。これがきっかけで、以後、常に品質のよい野菜をつくるために、農協や普及センターの方、市場の方々との勉強会を重ねた。ここで、土をいたわりながら、どんな肥料を、いつ、どのように施すかなどについて意見を交わしながら、現在では、有機肥料を中心に施肥設計を組み立てている。この設計に欠かすことのできないのは、肥料と農薬の役目を果たす「石灰窒素」であった。

最初は「ハウスで連作していると、4～5年で連作障害が出て大変だよ」といわれたが、「太陽熱・石灰窒素法」をとり入れたので障害が出ていない。

わらのかわりに2tの米ぬか

施設の面積は約1,500m²で、毎年8月には、石灰窒素と太陽熱で土壤消毒をしている。

その手順は、10a当たり米ぬかを約2t投入する。以前は稲わらと麦わらを施用していたが、現在は精米所から出る米ぬかを使用している。それに石灰窒素100～120kgを全面散布し、トラクターで混和、平地状態にして湛水し密閉する。途中、乾燥状況を見ながら、除塩も含めて週に1回水張りする。これでハウス内の温度は50℃以上に、地温は45℃以上に上がり、土壤消毒と土づくりが同時に達成される。

中山さんは「この方法は作業も簡単で、とても楽です。経済的にも安く土壤消毒ができます」とおっしゃる。

このようにして無農薬栽培された、ほうれんそうやこまつなは、JA津安芸農協のAコープ津店に毎朝出荷している。中山さんのほうれんそうやこまつなは、色が濃く、葉肉が厚く、味もよく、350戸の農家が出荷しているAコープ店でも、一番早く売れるので有名になっている。

石灰窒素は「太陽熱・石灰窒素法」のほかにも、毎作前に基肥としても施用している。石灰窒素を10a当たり60～70kgを牛ふんと豚ふんの堆肥「ミックスパワー」120kg～150kgと混合したものとのこと。

石灰窒素の肥効はきわめて長くつづき、収量はもちろん、色、つや、鮮度とも抜群である。2005年から臭化メチルが使えなくなるといわれているが、中山さんにはまったく心配がない。今後も「太陽熱・石灰窒素法」による土壤消毒と土づくりをつづけ、ほうれんそう、こまつなの周年栽培と、冬作のしゅんぎく栽培に力を入れていくとのことである。

最後に中山さんは「愛知万博のテーマと同じように、環境にやさしく、安全・安心な野菜をつくるのに石灰窒素は欠かすことのできない肥料で、これからも石灰窒素を愛しつづけていきます」とおっしゃってくださった。

【コープケミカル(株)・平澤陽一】