随 想

無手勝流野菜づくり歳時記

酒井　康雄＊
Sakai Yasuo

自宅が埼玉県の所沢市小手指にある。10年前ひょんなことから家庭菜園と言えるかは怪しいが、自己流で野菜作りを始め、以来無農薬栽培を行っている。小手指は、武蔵野の面影を残す自然が残っており、その移り変わりも含めて歳時記を記してみた。

1. 端緒

おおよそ10年前息子が地元中学に入ったとき、PTAから5月の学校行事でさつま芋畠の苗の植付けへの呼びかけが父母にあり参加した。植付け後、校長がおっしゃるには畠の端は畝に使えないので草抜きをすると言う条件で家庭菜園として使って欲しいとの話。押し切られた人も含めて数家族が手をあげ、その中に我家が居たというのが発端だ。

場所は、一応狭山丘陵の観光案内にも載る「白旗塚」という小山のすぐ傍で、そこには山桜、くぬぎ等の林が茂っている。

この場所は、鎌倉幕府末期の小手指が原の古戦場として知られている。ちょうど当時の鎌倉街道上道（古代の東山道。鎌倉から武蔵府中、今の嵐山町・本庄市を経て上野、信濃、越後に向かう。15世紀末まで関東の街道の中心。）は小手指が原を通り、太平記によると新田義貞は、1333年（元弘三年）5月8日群馬県太田市の新田庄で挙兵し、5月11日小手指が原で初めて幕府の軍勢と合戦した。「白旗塚」の地名は、そのとき源氏の白旗を掲げたことに由来するとのことだが、実際は奈良時代以前の小古墳であろう。埼玉は意外と古墳が多い。ちなみに、新田義貞は、小手指が原の合戦の後、分倍河原の合戦を経て、わずか十日後の21日には潮が退き渡ったという有名な稲村ヶ崎を突破している。当時の軍勢は騎馬だけではないはずだが、健脚でその機動力には驚く。

さて、兎に角、あてがわれた土地は、草が茫々と茂り、とてもすぐには畑になりそうになかったが、鍬を買い、草をむしり耕し、無手勝流の野菜作りが始まった。いろいろ苗や種を買ってきては、見よう見まねで植え、蒔いたりしたが、結局週末だけ作業の無作為の野菜作りとして次のような形に固まってきた。広さも一時は5m × 15m程度に達したがこの辺りが人力で開墾できる限界と悟った。

2. 春

陽の光だけは燦々とそそぐ3月初めから作業を始める。立春の頃からご近所は準備しているが、このあたりが無手勝流。まず、畑を耕して配合肥料を入れ、陽にさらした後、ジャガイモを植付ける。初めは、男爵も植付けていたが、市販品との食味の違いがメークインの方が断然良いので、今はこれだけを植えている。植付けと言っても、畝

＊　取締役　機器装置事業部長

を造り、ジャガイモ用肥料というのを買ってきて埋め、種イモを半分に切り、切り口に草木灰をつけ埋めるだけ。貧者のパンというだけあって、これでも家庭用としては十分な収穫が期待でき、また食味が市販とかなり違うので、無手勝流にはお勧めの作物である。芽を一本立ちにすると大粒な芋が採れる。

同じく、4月から5月に収穫するスナックエンドウを植えつける。本当は前年秋には畑に種蒔きをし、苗に育てて冬を越させるのだが、蒔いた直後にすぐ鳥に食われてしまうのと（カラスが傍で見ていて待っているように思う）冬に雪が降り積もると苗が凍って全滅したことがあり、植え付け後の育ちは悪いが今はベランダで苗を越冬させている。

この時期、収穫は前年畑に残し放置しておいたコマツナ、カブ、ミズナに黄色い菜の花がつき伸びてくるので、まだ蕾の菜の花を摘む。お浸しにして食すと甘みが強くうまい。店では売っていない味と思う。また、隣の荒地にはフキノトウが芽を出す。枯草を掻き分け探すと結構採れるので、新茶の芽とともに天麩羅にして酒のつまみに行ける。タラの芽も芽吹くがこれは中学校の持ち物なので垂涎ではあるが手は出さない。

この季節近辺が一番美しい季節となる。4月初旬には、白旗塚の山桜が満開となり、その花吹雪が畑に降り注ぎ、その後塚の木々が芽吹いて薄緑色のいかにも「山が笑う」というようになり、眺めて厭きない。狭山丘陵に時折カッコーの声が聞こえたりするのがこの頃か。

3. 初夏

5月の連休は、夏野菜の準備が忙しくなる。畑を耕し、肥料を撒き、キュウリ、ゴーヤ、シシトウ、ピーマン、オクラ、ナスの苗を植え、サトイモを植付け、さらにインゲンを蒔く。時には、空芯菜、モロヘイヤなども蒔く。初めはミニトマトも植えていたが、いつの頃か止めてしまった。トマトは（ピーマンなどナス科のものは同じであるが）脇芽が生じるので、丹念に取ってやらないと勝手放題に横に広がってしまう。週末作業なのでこまめに芽掻きができないことが止めた理由。

所沢は、茶が特産であるが、実はサトイモも特産らしい。土地が合うらしく市場に出回らず料亭あたりに直接出荷されているとのこと。もちろんそこまで行かないが食味の良いサトイモができる。

さらに、トウモロコシも植えるが、エンドウと

春　菜の花が咲く

同じく鳥が摘まんでしまうので、苗にして植える。水を欲しがるらしく、梅雨明けまでに育って梅雨の晴れ間で開花するのが理想的。

この頃に、スナックエンドウの収穫のピークを迎える。収穫直後の野菜の味が市販品と大差がつくのはどうも豆類とトウモロコシらしく、スナックエンドウは素人でも甘みが非常に強いものができる。難点は集中して一度に大量に取れることだが、近所にお裾分けして喜ばれるのも確か。ジャガイモも収穫時期を迎える。畝を崩すと、ゴロゴロと芋が現れ、10 個程度の種芋から 20Kg 以上は採れるようだ。小さい時は子供に手伝わせると一番喜んだものだ。

4. 盛夏

ミンミンゼミ、クマゼミなど蝉しぐれが賑やかな時期になると、夏野菜の収穫のピークとなる。ゴーヤはまだ野生を残すのか、手を加えずともいくつも棚から垂れ下がり、インゲンは、カナブンが葉を食い尽くすまでの間、多量に実を結ぶ。キュウリ、オクラも次々と実を結ぶので家人も含め収穫に忙しくなる。

トウモロコシもこの頃実を付ける。この収穫は、実は、塚に住むタヌキとの競争・知恵比べとなる。まだ足跡だけで姿を見ぬタヌキだが、なかなか知恵者で、紐テープを張ると押し切り、トウモロコシの株を押し倒し、袋をかぶせてあっても熟した実を器用にはずして食べてしまう。人間とタヌキ殿のどちらが採るのが早いかが勝負なのだが、今年は、どうもタヌキ殿は隣の畑のスイカに惹かれたらしく、スイカの実を器用に半分に割って食べて被害に合わずに済んだ。わざわざこちらの畑に持ち込んで食べ散らかすのは困ったものだが。

ジャガイモ、トウモロコシ、トウガラシ、インゲンとどうも南米原産の野菜が好調のようである。新世界の発見から普及したこれらが無ければ、カレーもキムチも辛くなかったし、アイルランドのジャガイモ飢饉もなく JFK 大統領は誕生せず、これらは歴史を変えた野菜と言えるかもしれない。

夏の終わりの大事な作業は、冬野菜の種まき。ダイコンは暑い中汗を流して 8 月末までに深耕し、畝造りし、種を蒔かないと彼岸を過ぎての育ちが悪い。しかし、朝顔の種くらいの小さい数ミリの種が長い青首大根になると思うと生命力の強さを感じる。ほかにコマツナ、ミズナ、白菜を蒔く。

夏　ゴーヤ畠

5. 秋から冬にかけて

秋の彼岸が過ぎ10月も半ばすぎると、冬野菜の収穫時期。正月初めまで続く。コマツナは、30センチくらいに育っても柔らかく食べることができる。ミズナは、最近は関東でも入手できるようになったが、大阪ではハリハリ鍋等に欠かすことができないもの。鍋に入れると口当たりも良い。カブは、実だけでなく葉もお浸し等にする。

ダイコンは根が育つ先に少しでも砂粒があると分岐するので、まっすぐに育ったものが抜けたときは素人にはやはり嬉しい。農家の方には当たり前だろうが。葉も無農薬だから菜飯にする。白旗塚の雑木林は、その間葉と団栗を落とし、芽吹きの春を待つ。

6. 多年生の野菜など

畑を毎年中学校に断って使うので、多年生のものは植えづらいが、ミョウガは地下茎で広がり、花芽を出して、夏の食卓に彩りをつけてくれる。ローズマリー・ミントなど暑さに強いハーブもそのまま育つ。最近アスパラガスを植えた。3年は株を育てての収穫だが、今後の収穫を期待している。

7. 結びにかえて

以上が、農家の方や心得のある人から見ればいい加減な無手勝流の野菜作りの由無しごとである。例えば、菜物の播種は条蒔きにせず一面蒔きにするし、ナス科の作物なども畝を作らず直植えをして十分である。最近野菜づくりが流行っているようだが、もし関心を持つ人が居れば、難しい理屈もなく始めて、美味しく楽しめるものとしてそのきっかけになれば幸いである。

冬　大根畑

取締役　機器装置事業部長
酒井 康雄
TEL. 045-791-3521
FAX. 045-791-3538