



花澤家族農園新聞

式千八年立秋之巻



～残暑お見舞い申し上げます～

お蔭様をもちまして、昨シーズンの当農園の柑橘は全て完売することが出来ました。ここに心より深く御礼申し上げます。今シーズンもご愛顧頂きますよう何卒宜しくお願い申し上げます。

瀬戸内では梅雨明けした後、晴天・猛暑の日が続いております。気温が上がり、畑の何処もかしこも雑草が覆うようになってきました。多くの農家の方がこの雑草を忌み嫌いますが、当農園の畑では「野草」と呼んで宝物？扱いしています(*^_^*) この「野草」たちが畑を肥やしてくれることを期待しつつ、除草剤を使用しないで育てています。野草を畑一面に生やすメリットとして、「風雨による土の侵食作用を防ぐ」「極度な乾燥状態を防ぐ」「天敵となる虫などの住処を提供する」「枯れた野草が層となって土に戻り堆肥化する」「野草の根が張ることで土壌が柔軟になり、空気が土中に入り易くなって土壌微生物などの働きが活発になる」etc. etc. 農薬に頼らない畑管理を実践するために、そして除草作業を軽減するために春に育つ野草、特に匍匐する草を伸ばす環境を整えることを実践しています。我が農園の果樹園は長靴が必携！長靴持参で（?!）是非とも農園にお出で下さい。お待ちしております(*^_^*)

最後に今号の発行が大変遅くなりましたこととお詫び申し上げます。

「げんきに育っています」

島かんきつ

5月中下旬頃一斉に島かんきつの花が咲きました。園内は島かんきつの花の匂いに包まれ、蜂を初めとした昆虫が沢山訪れました。また、それを目当てに多くの鳥たちも訪れて、中には島みかんの樹に巣を作るつがいも幾組か現れました。またキジも畑の草むらに巣を構えているのを2箇所ほど見付けました。化学農薬を使わない農業を始めて1年半、少しずつ周りの自然環境との共生関係が築かれてきたようです。この時期なりますと、葉にダニやアブラムシが付きますが、天敵（他の昆虫や鳥など）の多い当農

園の畑ではある特定の虫が極端に増えることはありません。野草や雑樹が彼らの住処・隠れ家になるのです。自然界の絶妙なバランスの上に成り立っていることを日々感じつつ、畑で汗を流す毎日です(*^_^*)

野草たまご

今春に新しい鶏たち30羽を入れたのですが・・・何と野犬が鶏舎に入り、たまごを産み始める前に全滅してしまいました（涙…）今は被害から免れた前年からの鶏たち21羽で採卵しています。しかしながら春以降日照が伸びて夏前まで一番鶏たちも元気一杯な時期で、たまごも沢山産んでくれます。羽数は少ないものの、その分手を掛けられるので観察もじっくりできます。来春に改めてチャレンジ！です(*^_^*)

島やさい

新しい野菜園の開拓によりやく目処がついて秋野菜の植え付け準備をしています(*^_^*) また、果樹園の苗木の間にも野菜の植え付けを行っており、玉ねぎ・じゃがいもの収穫を終えました。道の駅や直売所での販売、国民宿舎での食事などで活用してもらっています(*^_^*) まだまだ量は少ないのですが、これから増やしつつ、化学農薬・肥料を使わない美味しい野菜作りに挑戦していきます！

これからの予定

島かんきつは、夏の管理作業、特に草刈りと自然農薬の撒布を行います。果樹園の下草刈りは、早朝の仕事です。朝露で草が濡れているときに草刈り機で刈り取ると効率よく作業が行えます(*^_^*) そして、日中の暑さを避けるのもポイント！です。現在7箇所ある畑を草の状態を見ながら刈って廻りますが、次から次に生えてくる草の生命力に感銘？しながら草刈りに精を出しています(*^_^*) 晩春から初夏にかけて生えてくる背の高い草を刈り取り、可能な限り地際ではなく高い位置で刈り取って、穏やかに草が再生する果樹園作りを行っています。刈り取られた草は、時間を掛けて微生物に分解され、土に戻りそして樹の栄養分となって循環していきます。

鶏は暑い時期を迎え、人間同様、水を沢山飲むようになってきました。当農園の「にわとり飲料水」は雨水をタンクに溜めて、タンクに貝殻や畑の石、セラミック等を入れてミネラル分を付加したものを与えています。にわとり達の体に優しい「水」、そして水資源の有効活用(*1)をしています。

「島やさい」は9月より新しく開拓した畑に「秋じゃがいも」の植え付けを行います。収穫は11月下旬頃を予定しています。

また、別の畑（かんきつ苗木の間に野菜を植えています！）では、3種類のかぼちゃと5種類のさつまいもを植えています。梅雨が明けてから雨に恵まれず(^_^;)、なかなか思うように生長してくれていませんが、何とか秋の収穫を迎えられるように願う今日この頃です。

お知らせ

昨シーズンも「島かんきつ」をご愛顧頂きまして誠に有難うございました！お蔭様で全ての島かんきつを完売することができましたことに心より感謝申し上げます。なお、今シーズンは今秋9月中旬頃より「島れもん」、そして11月中下旬頃より「島みかん」、年が明けて「島いよかん」、「はっさく」、「大三島ネーブル」、「デコポン」、「樹熟はっさく」と続きます。今シーズンもご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます(*^_^*)

なお、今号におきまして「島れもん」の予約販売を行いますので、是非ともご利用下さい。

「野草たまご」は引き続き販売を行なっております。鶏小屋の中を元気に走り回り、「自家製ミネラル水?!」や沢山の野草・野菜クズを食しているにわとり達のたまごも併せてご愛顧下さい。

この一枚！ふおと



島れもんの実が大きくなってきました！

きいーわーど

1「水資源の有効活用」 当農園は瀬戸内の島嶼部にあり、日本で一番降水量が少ない地域にあたります。ちなみに去年は特に少なく、年間降水量900ミリを切りました。東京で年間1500ミリ程度ですので、約3分の2程度の雨量です。よって水資源を有効に活用することが非常に重要になってきます。地域には、所謂「ため池」が数多くあり、農業用水として活用されています。周囲を海に囲まれた小さな島ゆえの「苦労」は、先人たちが求め作り上げてきた良質な水資源の確保にあります。ここにきて改めて「水」の大切さを痛感したのでした(^_^*)

農園いんとろだくしょん

(大三島や農園の紹介コーナーです)

「伯方の塩 大三島工場」

「伯方の塩」大三島工場は、台（うてな）海水浴場と海水温浴施設「マーレグラッシア」の間にあり、塩精製工程を見学することが出来ます。天然原塩を瀬戸内海の海水で溶かし、ろ過した後に水分を蒸発釜で飛ばして精製します。乾燥工程では、竹を敷き詰めた台の上に置いて行います。このように作られた「伯方の塩」は、化学精製塩とちがい柔らかい味覚のそして海のミネラル分豊富な塩となります。この「塩ソフト」がとっても美味しいですよ(*^_^*)

いちおしれしぴ

今回は超？！簡単レシピ、夏の暑い最中に最高に爽やかなドリンクです(*^_^*)

国産レモンスカッシュ

材料（1杯分）：国産レモン（お好みで2～3個）、炭酸水、シロップ（適量）

- ① レモンを搾り器で搾汁する
- ② コップに氷を入れて①で搾ったレモン汁を入れ
- ③ 炭酸水とシロップを入れて良くかき混ぜて出来上がり！市販のジュースと比べ物にならない位に美味しいですよ！炭酸水ではなく、普通の水でももちろんOKです。当農園のレモンは9月中下旬からとなりますが、まだまだ暑い最中ですので、是非御活用下さい！！

花澤家族農園

〒794-1401 愛媛県今治市上浦町盛 3115-1



Tel: 0897-87-3669 Fax: 0897-87-3669

Email : fam_hanazawa@ybb.ne.jp