

生ごみまたは草や落ち葉で元気野菜ができる ～市民に広がる菌ちゃん野菜作り～

株式会社 菌ちゃんふぁーむ 代表取締役 吉田 俊道



■ 生ごみで土づくり

「あのね、今日、土に食べものばあげたとよ。」

保育園で畑に生ごみを入れた日、家に帰った園児がお母さんに言った言葉です。幼児の方が本質をつかんでいました。そうです。入れたのは生ごみではなく人の食べもの。そして、それは確かに菌ちゃんの食べものになるのです。その時から、生ごみリサイクルはゴミ処理ではなく、生きものを育てる活動＝小さな農業体験に変わったのです。

農業の重要性を多くの国民に理解してもらうため、私たちはこれまで、家庭で出る身近な有機物、つまり生ごみを活用した野菜作りを広げてきました。特に、幼稚園保育園での取り組みは全国的に広がってきました。

「おなかを空かせた菌ちゃんに食べものをあげて、土を元気いっぱい菌ちゃんだらけにしようね。そうしたら、今度は元気になった菌ちゃんがお野菜さんを元気に育ててくれるからね。」

「みんなのおなかの中にも菌ちゃんが住んでいるんだよ。食べものをよく噛んでつぶしてやると、おなかの菌ちゃんがよく食べて元気になるので、いい臭いのウンチが出るようになるよ。畑の菌ちゃんも同じ。しっかり食べて元気になるように、よくつぶしてあげよう。」

生ごみを木づちなどでつぶして、米ぬかを混ぜ、土の菌ちゃんにあげます。3日後、土の表面は白い菌ちゃんだらけ。それを見て「雪みたい」といい、冬は湯気が立つので「菌ちゃんがふうふう息ばしよらした」、その発酵臭をかぐと「お味噌の臭いがする」とよく言います。こんな体験をした子どもたちにとって、土は菌ちゃんそのもの。何で

も菌ちゃんにあげるようになります。

「菌ちゃんご飯だよ」子どもたちはあちこちの草を見つけては、野菜の根元にたっぷり敷きます。

「菌ちゃん！元気な野菜を育ててね」そう言って苗を植えると、お野菜さんがかわいくて毎日水をやろうとします。そんな時にこう言うんです。

「君が水を毎日やると、キュウリさんは君に頼ってしまって、根を下に伸ばさなくなるよ。そうしたら、君がいつまでも水をやらないと育たない弱いキュウリさんになるよ」「もし今水をやらなかったら、キュウリさんはがんばって自分で水を探して、一生懸命根を張ろうとするんだよ」「そうやってキュウリさんは強くなって、大人になったらいっぱい実をつけることができるんだよ。」

子どもたちは日中、萎れるキュウリを見て心配し、翌朝登園してすぐ見に行きます。ピンと回復したキュウリの葉を見て安心するのです。「すごいね。自分で水を探したんだね」

一生懸命生きている地球の生き物たち。それを食べてその生きる力が自分たちに入ってくる・・・

「かわいそうだなあ・・・でも食べないと自分が死んでしまう・・・」、「ごめんね。あなたのいのち、いただきます！」日本人の持つ「いただきます」のこころとはこんな感じなのかもしれません。

お野菜さんや菌ちゃんのことを愛おしく思うようになった時、その子にとって、毎日の食事は、地球から生きる力をもらっている感覚になるのだと思います。1日3回、心の底の方で、ありがたうって想いながら食事ができる子は、とっても健康で、優しく、幸せな人生をおくれる人になるに違いありません。

あなたの街でも取り組んでみませんか？幼児と一緒に感動体験するためのノウハウ本「お野菜さんありがとう～子どもと一緒に菌ちゃん野菜作り」（440 円、求めは <http://kinchan.ocnk.net/>）があればどの園でもプランターでもできますよ。

■ 環境再生型農業

そして、今年に入って全国に急速に広がり始めているのが、生ごみではなく身近にある雑草や竹、木くず、落ち葉などを菌ちゃん（糸状菌）に食べさせて、その土で菌ちゃん野菜を育てる取り組みです。糸状菌に窒素固定細菌が共生することで空中チッソをアミノ酸等のチッソ肥料に変え、その糸状菌が野菜とつながることで肥料分などを供給する仕組みです。

肥料高騰の中、厄介者扱いされている雑草や竹や落ち葉が、肥料の代わりになるという不思議なところが魅力なのか、今年は全国で実践者が急増しています。

この農法だと、海や川が富栄養化しない、地下水の硝酸濃度が上がらない、亜酸化窒素が出ない、さらには植物の光合成産物が糸状菌を通して地中に固定されていくなどの効果があるため、環境保全型農業ではなく環境再生型農業と呼ばれ、環境問題の切り札になり得る技術だと考えています。

都会ではプランター栽培が人気ですが、うまくいかない事例も発生しています。その理由の多くは、プランターが小さすぎる、または土が濡れすぎているということです。以下を参照に、是非成功させて、環境再生型農業の広がりを応援して下さい。

<プランターで雑草菌ちゃん野菜作り>

プランターの底にさらに底石を敷くので、高さのあまりない（浅めの）プランターは避けます。また、プランター栽培は地植えと違って土が極端に乾燥してしまいがちなので、できるだけ大きいプランターにして下さい。

土は出来るだけ排水の良いもの。市販の培養土で一度植物を育て、肥料分が抜けた土で OK。

プランターの底についていた黒網の上にもみ殻または軽石を、網が見えないように数cm敷きます。これで排水がさらに良くなり、下からも空気が来るようになります。もみ殻だと、糸状菌のエサにもなってくれます。



土をプランターの9分目程度入れます。土が乾いていたり、湿りすぎていたりすると、糸状菌が伸びにくいです。乾いている場合は、シートに土を薄く広げ、ジョロで水をかけて（かけ過ぎになりやすいので注意）、よく混ぜて適度な湿り気の土にしてから入れます。



乾燥させた草を広げて水をかけ、草を混ぜます。



湿らせた草をそのままプランターに乗せるとこんな感じになります。



あまりにふわっとした状態だと空間が広すぎて、糸状菌といえども菌糸を伸ばし難いので、全体を圧縮します。

草を下に押さえつけてもあまり小さくなりません。上の草をプランターの端に入れ草を水平方向に押ししていきます。それを繰り返します。



最後はこれくらいになります。



草の上に薄く土をかけます。



ジョロで軽く水をかけ、表面の土を濡らします。



黒ポリマルチで覆い、ヒモやテープで固定します。最後に「菌ちゃんありがとう」の気持ちを伝えていきます。



温度変化の少ない日陰に保管しておくとし、糸状菌が草を少しずつ分解し下に伸びていきます。3か月程度経過したら中を観察して、草から糸状菌が伸びていることを確認したら植えつけできます。冬、5℃以下だと菌はほとんど動きませんので、その間は保管期間としてカウントしないで下さい。

草の下の方が見えるまで草をよけます。



その土をグーパーチで押さえ、苗を植え、余白に土を埋めてジョロで水を流し込みます。



菌ちゃんの土を仕込んで最初の栽培の時は、土の中の団粒構造はまだ十分に発達していません。なので、水のやり過ぎは糸状菌の働きを弱めてしまうので注意して下さい。長雨に当たらないよう

に、軒下などで栽培してください。だからといって乾燥しすぎると、野菜に大きなダメージになります。

数年後、土の団粒構造が発達したら、過剰に水が入っても土の中にはすぐに空気の層ができるので糸状菌は元気に活動できます。

栽培終了後は、地上部のみ刈り取って、すぐに次のタネや苗を植えていきます。枯れ草や分解しかけた落ち葉など糸状菌の食べものがあれば、その都度、栽培中のいつでもいいのでプランターの上にぎっしりと乗せていきます。

詳細は「菌ちゃん野菜作り&菌ちゃん人間づくり」(660 円お求めは <http://kinchan.ocnk.net/>)