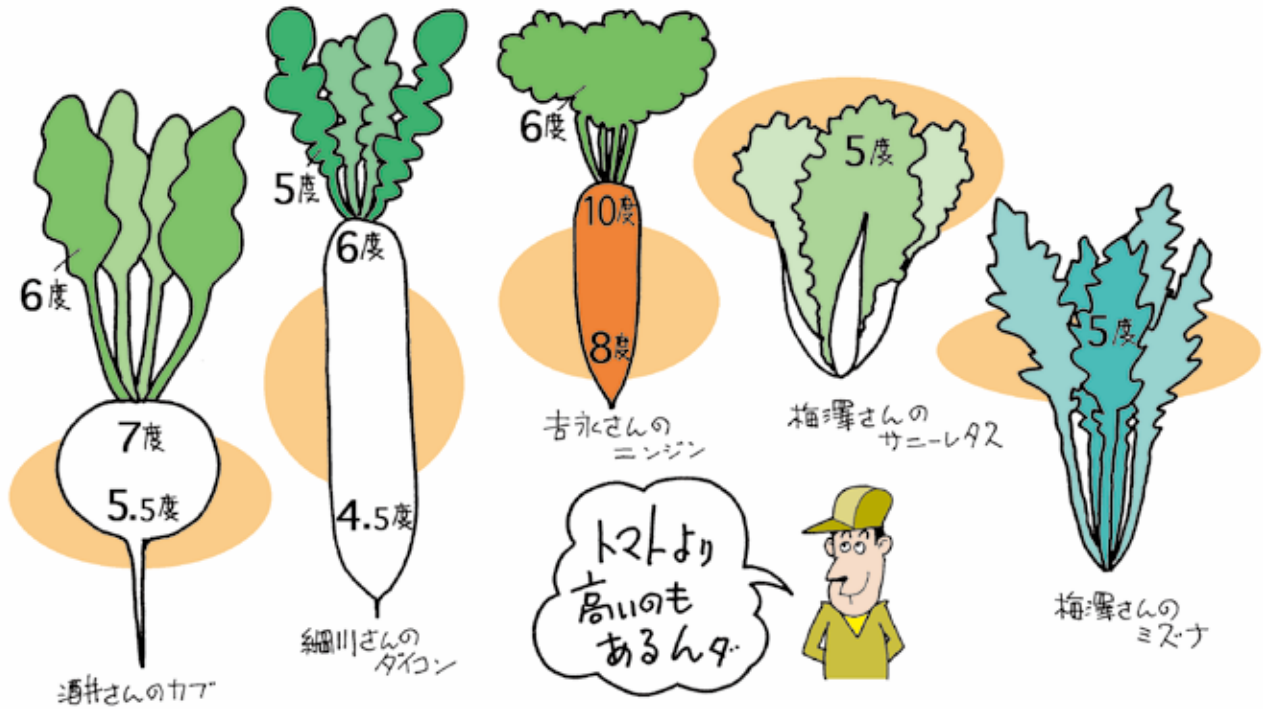


2 「丸ごと元気でおいしい野菜」を育てる わが家流 堆肥と肥料の組み合わせ



循環システム研究会会員の野菜 それぞれの糖度を測ってみると

循環システム研究会の皆さんの野菜を、糖度計で測ってみました。「蕪蒸し椀」に使われる酒井紀之さんのカブは、玉の上部が糖度7度、下部5.5度、葉柄6度。綱川欣典さんのダイコンは、上部6度、下部4.5度、葉柄5度。吉永能成さんのニンジン^{かぶらむ わん}は上部10度、下部8度、葉柄6度、梅澤ノブ子さんのミズナとサニーレタスは若い葉柄部で5度くらいでした。

おいしいトマトは糖度6度以上、甘味が濃いと感じるのは9度以上とされますから、これら冬野菜はいかに甘味が強く、たくさんの養分を貯えているかがわかります。また、無農薬かごく少回数の減農薬で、肌の照りもよくきれいな野菜を収穫できているのも、「丸ごと元気でおいしい野菜」の証明といえます。

●堆肥と有機質肥料の人、堆肥と化成肥料の人

堆肥の使い方はどうでしょうか。酒井さんは、ドンカメの堆肥「効太郎」か、落葉・米ぬか・くずダイズなどを発酵させた自家製堆肥を使います。自家製堆肥は窒素が0.5%（現物%）くらいと肥料分が少なめなので、発酵鶏糞と油かすをいっしょに施し、「効太郎」は窒素1.0%と自家製堆肥より肥料分が