

奈良の園芸と

施肥の近代化 (1)

奈良県経済連

岡田卓穂

1. 西瓜の施肥の近代化

奈良には古くから柿、茶、瓜類が作られ、昭和前期は大和西瓜の黄金時代を現出した。しかし農業技術の発達、近代化の途を急促に進め、今は西瓜の主産地が西に移ってしまった。我々はいかに近代化に連なる農業の途を開くかに苦慮している。そのひとつの路線が施肥の近代化である。

江戸時代に黒皮西瓜が導入せられ、当時は貴重な果物であったが、江戸末期にはもう大衆の夏の味覚となり、夏祭りで切売せられている風景が、神社の絵馬となって残っている。この頃の西瓜は、海に遠い大和では専ら棉実粕や種粕と木灰で

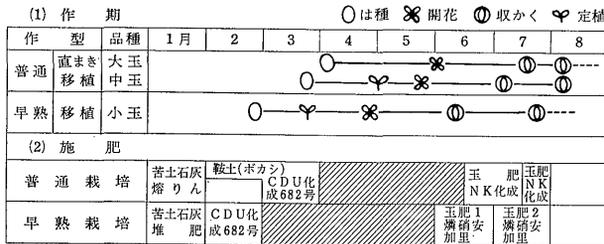
ナミと、トラックでゆられて行く。しかし大阪の市場に着けば、たくさんの同族が紙やビニールの服を着せられ、さていくらで落ちるやろ？と。

また古くから、西瓜に品種や産地マークのラベルが貼られている。ラベルの銘柄に、もうひとつ肥料名をつけたらどうであろう。大和西瓜はいまCDU化成で図のように作られ、マルチ栽培はチッソ15kgで、しかも油粕を凌ぐうまさ好評。

2. いちごの増収と施肥の近代化

関西では奈良いちご、関東では日光いちごで通っている。奈良のいちごは年中収穫され、今やいちごはハウスの王座を占めている。ある旅人が驚いて、大和盆地は、“白い家で埋っている。夜は電気がつき、煙を吐いている幻の屋形なのだろうか？”と。

野菜も人間なみに近代化される。いちごは冬を越すため暖房が入り、二重トンネルやマルチのほか、換気扇、温度計、水分計で管理される。のどが乾けば水も送られる。おんば日傘で育てられると体が弱くなる。うっかりすると施肥障害やガス中毒を招く。マルチ蒲団を敷かれては、追肥は液肥の流動食しかとれない。水を流せば肥料は逃げる。しかし、これを知ってか知らずかCDUが造られた。いま奈良いちごは、反収3トンから4トンに上昇している。あたらず障らず長持ちする肥料これが反収向上（収穫延長）の決め手となっている。(この項続く。)

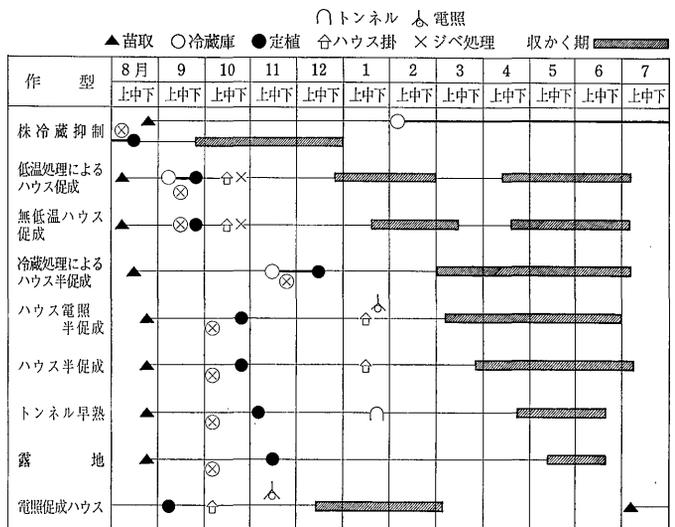


第1図 大和西瓜の栽培体系と施肥

作られている。種粕は弘法大師が今の堺に上陸し、灯明の油をとるため作らしたといい、また大和では棉木が作られていたからである。この作法は明治、大正を経て、昭和まで続けられた。

すなわち当時の西瓜づくりには、真粉（棉実粕）を反当500キロも使っている。従って古い施肥法は、油粕を6、7回分施し、西瓜畑に入ると真粉の香がふんと来たのも、そう遠いことではない。

西瓜は色と味で食べるといい、成程有機質肥料はそのとおりと云える。しかし今は品種も作り方も近代化され、大和の西瓜は周囲の団地を眺めつつ、裸姿で「わたしゃ売られて行くわい



第2図 奈良いちごの主な作型