

木村秋則 自然栽培実践塾 実践レポート NO. 7

NO. 7 温度計測と切り返しの1回目 19日目

3月8日、温度を計測し、1回目の切り返しをしました。作成から19日後の経過をレポートします。



最初に温度を測ってみましたが、9.1℃です。やはり現状のままでの反応は、これ以上進まないと見るべきでしょう。

切り返す前に、中を割ってみてじっくり観察することにしました。



計測ポイント付近の断面図です。中の土は1日目に比べて相当乾燥しています。発酵に最適な含水率は50～55パーセントと言う事なので、これではもう反応は進まない訳です。

左下に見えますように、米ぬかは固まりになり、層の中心部には水分がありません。

山の頂上付近の土には、水分をまだかなり感じます。しかし、ここに米ぬかはありませんから反応は起きません（NO. 6の観察で、少しは反応があったとも思われますが、70℃という所までは、現状で到達することはありえないと考えます）。



層が土と接触している所にカビが生えています。やはり発酵していたところはここである事が推察されます。

この状態で47℃近くまで到達していたのですから、米ぬかを細かく砕いて混ぜ直せば、土と米ぬかの接触面積が増えて、より発熱するだろうと思われます。

上の方にチョロチョロと植物の芽が見えませぬ。

観察の結果から推察される事をまとめてみますと、「反応のあるポイントは、米ぬかと土の接点付近だと思われる」「水分が少なくなり、反応が続かなくなった」「反応はあったのに温度が上がらなかつたのは、土の山の体積が小さいため中に熱がこもらず、外気に温度が奪われ過ぎたせいかな？」と考えました。

そこで、一度仕切り直す感じで、切り返しを実施し、土のコンディションを整えてみることにしました。



切り返しを行いました。全体がまんべんなく混ざるようにします。写真に見える白い石のような物は米ぬかの固まったものです。



米ぬかの固まりのアップです。水分はほとんど無いと言って良い感じです。



水をかけます。今回は、土全体が含水率50～55%になるように調整しました。



完成です。米ぬかの固まりは少し残っているのですが、まだまだ切り返すので、今回はこれでよしとしておきました。



切り直し直後の土の温度は、9.3℃です。外気温とほぼ同じです。



山はなるべく球体に近づけ、表面積を最小にするよう心がけました。最後に新聞紙で囲って、保温することにしました。これで保温性が足りない場合、次は毛布の出番でしょうか？

温度の上昇には、今の羽咋市の気候ですと7日位はかかりそうなので、しばらくはまた温度計測です。