

木村秋則 自然栽培実践塾 実践レポート NO. 9

NO. 9 温度計測と切り返しの2回目 28日目

3月17日、温度を計測し、2回目の切り返しをしました。作成から28日後の経過をレポートします。



まず、温度を測ってみました。20.6℃です。計測ポイントは3枚ある茶色のシールの一番下になります。温度の推移を見てみますと・・・。

日付	8日	9日	10日		14日	15日	16日	17日
温度(℃)	9.3	12.3	17.9	未計測	33.1	32.9	22.5	20.6

未計測の期間があつて申し訳ないのですが、温度が低下傾向なのは間違いなく、毛布の効果も傾向をくつがえす程ではないと思われまふ。これ以上は上がらないと考え、もう一度切り返しを実施し、様子を見てみることにしました。



・・・とその前に観察です。今回は詳しく見てみます。まず前回頂上部の温度を測りましたが、もう一度同じ場所を測ってみます。

前は40.2℃で、今回は37.5℃です。やはり低下しています。



全体を見てみますと、前回切り返す前とは違い、全体に菌が拡散しています。



白い菌ばかりですが、他の菌もあります。左側のブルーチーズの様な青い菌は、前回お話しした山の下にチラホラいる菌です。今回は右側の抹茶色の菌も見つけました。菌は米ぬかが好きなようで、米ぬかの固まりに両方とも繁殖しています。米ぬかは前回切り返しのとき、多少大きめの固まりを残してしまったのですが、固まりの内部まで菌は繁殖していません。このままですと最後には未熟な有機物として残ってしまいそうです。



両方とも山を切った断面です。全体的に菌はいるようですが、所々少ない場所もあります。少ないところは山の外側近くのような気配も感じます。



山の中心部に、菌がやたらと濃い場所がありました。比較のため山の裾野の土を置いてみました。左が中心部、右が裾野の土です。ここまで差がつくのですから、何か理由があると思われます。



菌が少ないところは、こんな感じです。指している所のようにぜんぜんいないところもあります。



内部から温度を計測してみます。上から35.0℃、37.8℃、35.7℃、32.7℃、27.1℃です。

前回の外部から計測した時より、最高と最低の温度差は小さいです。今回も下から20センチ付近から温度が低下しているような感じです。



じっくり観察したところで切り返しです。今回は土や米ぬかの固まりがきめ細くなる様、念入りに切り返しました。



加水し、水分を50～55パーセントにします。木村先生が「土を、米ぬかや材料といきなり混ぜても良いのですが、水分調整が大変です」とおっしゃっていた意味を感じました。これだけの土の量でも一仕事です。

山に土は出来るだけ「そっ」と盛るようにしました。土は水分を含むとくっつくので、細かくするのは簡単ではないのですが、土をシャベルで切り分ける感じで出来るだけ細かくしてみました。これで完成です。



引き続き毛布もかけてあります。温度のピーク時に、より温まれば少しは違ってくるでしょうか？ただ米ぬかはどんどん分解されて少なくなっていくわけですし、温度のピークは低下していくはずですので、これ以上は望み薄かと思われるのですが、しばらく推移を見守りつつ、次のチャレンジをしてみようか検討中です。