



うちの近所で採った
ハンペンだよ

茨城・松沼憲治さん(82歳)

「たくさん使うものは、自分でつくる」がモットー。発酵肥料のほかに、いろいろな資材を手づくりしている。「ハンペン」は、息子さんがその形を見て、「ハンペンみたい」と言ったことからそう呼ぶようになり、世間にもその名が広がった。

北島ひろちゃん(17歳・左)
あゆみちゃん(15歳・右)

ディズニーランドより魚釣り(姉)、ネットショッピングはタネのため(妹)というのら部員。家族も畑が大好き。とくにお父さんは毎朝5時に起きて、畑で作業をしてから出勤するほど。近くに借りた畑で、この夏40種類もの野菜をそだてた。



ペットの
「ねず」



右上／ほとんど病気知らずで50年連作している松沼さんのキュウリのハウス。化学肥料も使わない
右下／北島家の畑。冬には落ち葉を集め、残渣や飼っているウサギの糞を積んだ堆肥もつくる

おでんの臭
じゃないぞ!



目に見える菌!? ハンペンをさがせ!

土着菌ハンター最初のターゲット、それは「ハンペン」。あ、ふんわりおいしいおでんの臭? そんなわけ、ないだろう。「ハンペン」は、竹林や森の地面にある、白い菌のかたまりのことだ。



すあ、ハンペンをさがしに行くぞ!

強力な土着菌

菌はふつう見えないが、「ハンペン」は目に見える。初心者がつかまえるにはもってこいの菌だ。じつはこのハンペン、発酵肥料を手づくりする人たちのあいだでは、よく知られているらしい。

発酵肥料とは、米ヌカなどの有機物を食べて植物の栄養になるものをつくる微生物のはたらきを利用した肥料のこと。このとき、いろんな種類の元菌がいたら、どんどん発酵が進んであらゆる栄養がつけられ、いい肥料ができる。ハンペンの土着菌は種類が多様で、なによりとても強力なのだとか。

うちの近くの菌がいい

「身土不二って言葉があるでしょ。その土地でとれたものを食べるのが、人間にとって一番いいという意味。畑に使う菌だって、その土地に昔からいる土着の菌が一番元気がよくて、よく働く」とい

うのは、20年前、ハンペンを使ったボカシ肥を農業雑誌「現代農業」で紹介し、世に広めた松沼さん。土着菌が浸み渡った畑でなんと50年も連続しておいしいキュウリをつくっている。

見える菌をさがせ!

そんな松沼さんのところにやってきたのは、車で1時間ほどの住宅街に住む北島姉妹。家族で100坪近くの家庭菜園を耕し、ペットのウサギの糞や拾ってきた落ち葉で堆肥もつくっている。菌が見える特殊体質をもつ大学生を主人公にした、とあるマンガにはまっている2人は、見える菌をさがせると聞いて、興味しんしん。土着菌でつくる肥料なんて、さぞかし難しいのかと思っていたら、冷やごはんと米ヌカだけでつくれちゃうというから、ハンペンさがしにさらに気合いが入った!