

# 家庭菜園 自慢のブランド野菜

ケイ酸・SiO<sub>4</sub>の実例

2021,7,22



## すいかと夏野菜

大阪府泉南郡岬町淡輪・川嶋研究員 報告



長梅雨のさなか、ピンポン玉の大きさ（実止まり）後、40日（良天続きは35日）を経過していたスイカの収穫です。路地では雨の影響もあって果実の水分吸収過多で割れるスイカが目につきました。生育にはケイ酸 SiO<sub>4</sub>液を500倍に希釈して、3~4回/2週間毎に散布していました。

収穫して約1週間後にカットして驚きました。果肉の「赤」と皮の「白」の輪郭がはっきりした重量感のある成果です。糖度が12.1%と高くスッキリした甘さの逸品です。

圃場はスイカに限らず、トマト・ピーマン・オクラ・キュウリ・アバシーゴーヤなど所狭し

と育っています。圃場にはパクチーの花が咲き、漢方薬の香りが漂い、エキゾチックな雰囲気です。しかし香りが漂ってもカメムシの臭いや成虫の姿を見ることはありません。農薬は不使用です。



ところで、専門農家ならば大型店への出荷は当然ながら、家庭菜園の少ないロットの逸品は、消費者の目に触れても理解は得られにくいのが実情です。近所には地産地消で人気の「道の駅 よってって みさき店」があります。自分の命を支える農産物は、無農薬・有機栽培を基本としていますが、その願いは消費者も同じです。これからは少量であっても、健康志向、農産物をどのように伝えるか！ケイ酸 SiO<sub>4</sub>は不足しがちな有用ミネラルを蓄え、光合成を盛んにする野菜の必須元素です。

