

1. 環境要素と自然の持つ多面的な機能

自然界は生物的環境要素である「野生生物」と、非生物的環境要素である「土壌」「水」「大気」「太陽の光」の5つの要素から成り立っている。また、野生生物においては分解者(微生物等)、生産者(植物)、消費者(動物)、高次消費者(人間等)の生態系ピラミッドを形成しているのと同時に、非生物環境要素を含めて物質循環システムが働いている。

生態系が機能する豊かな自然環境は、潤いや安らぎ感をもたらすほか、経済活動や日常生活によって生じる廃棄物や廃熱などの環境への様々な負荷を低減化し、清浄な空気やきれいな水をつくりだすなど多面的な機能がある。

自然界には不要なものはなく、生態系の中で何らかの役割をし、健全な生態系を維持している。動植物の多様性のみならず、土壌微生物の多様性に配慮した緑化が強く望まれる。

2. 「人間は自然生態系の一部」

「人間は自然生態系の一部」であり、自然から多くの恵みを受けている。植物は自然生態系を構成する非常に重要な存在であるだけでなく、私たちの生活に潤いと喜びをもたらす、癒してくれる大きな存在である。

3. いろいろな植物療法

植物に関係した療法にはいろいろなものがある。

「自然食事療法」	薬草や野菜などを食して栄養強壮に役立つ療法。
「ハーブ療法」	ハーブを使って、人間に本来持っている自然治癒力に働きかける自然療法。
「薬湯療法」	菖蒲湯やハーブ湯などの薬湯・健康湯。
「森林浴 (森林セラピー)」	人の疲労回復や精神的緊張感の軽減効果があるとされる、木や草花から放出されるαーピネンなどの揮発性のフィトンチッドが多く含む森の中での散策。
「アロマセラピー (芳香療法)」	ハーブなどのエッセンシャルオイルが持っている芳香を利用して、心身の健康増進や美容に役立つ療法。
「園芸療法 (園芸セラピー)」	園芸活動あるいは植物に関連した諸々の活動(フラワーアレンジメント、押し花等)を通して、身体機能や社会への適応力の回復などを旨とした療法。 園芸療法の効果としては、①精神的な効果(緊張感を和らげたり、情緒の安定、気分の高揚をもたらすなど)、②身体的な効果(五感の刺激による身体機能の回復や、作業による運動機能の回復)、③社会心理的な効果(社会性や公共性の向上などの効果、植物を介してコミュニケーションが図れる等)。

4. 植物の色と香りの効果

色彩心理学やカラーセラピーによると、色にはいろいろな心理・生理作用があり、植物のもつ緑や花の色などが人に心理的・生理的な作用を及ぼす。また、花やハーブなどの香り成分である揮発性物質は直接脳を刺激し、さまざまな心理的な効果をもたらす。

＜色の効果＞	＜香りの効果＞
● 緑 : 免疫力を高める。感情安定効果	・鎮静効果のある植物 : ラベンダー、アップルミント等 ・脳を活性化する植物 : ローズマリー
● 赤 : 自律神経を刺激する。やる気。温かさ	
● 黄 : 記憶力を高める。脳の働きに効力を	
● 青 : 鎮静力。苦痛を和らげる。落ち着き	

5. 里山・里地の緑と人とのつながり

里山の緑は、春には山菜、秋にはキノコなどが採れたり、落葉を堆肥や腐葉土に利用したり、炭や薪に利用するなど人間が関わることにより、生物の多様性が保たれている。

里地では昔は、防風林や生垣のほか、カキやビワ、ウメ、ユズ、キンカンなどの果樹やぶどう棚、日常自分たちが食べる野菜や薬草、墓前に飾る花などが植えられている庭があるのが一般的である。そこには里山とは違う蝶や蜂などの昆虫、野鳥なども訪れることになる。

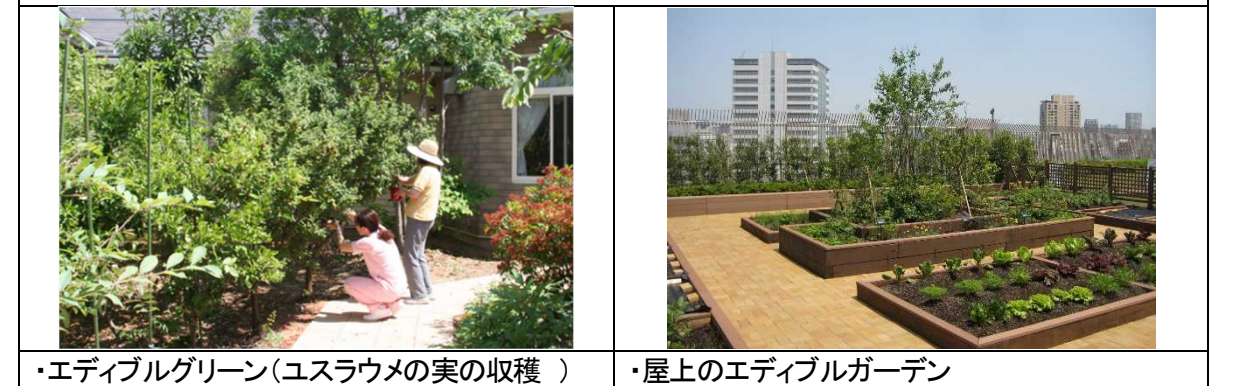
生物多様性のある緑とするには、「人間は自然生態系の一部」として人間がかかわる緑とすることが必要と思われる。また、自然界には不要なものは一切なく、生態系の中で何らかの役割をし、健全な生態系を維持している。雑草として扱っている野草や土壌微生物への配慮が望まれる。

6. 「エディブルグリーン」と「エディブルガーデン」

「エディブルグリーン」とは、計画地の生態系を考慮するとともに、人間の生活に関わる食べられる植物、香りをたのしめる植物や薬となる植物、四季を彩る植物の植えられた緑をいう。(豊田)

また、「エディブルガーデン」とは、野菜やハーブ、果樹など食べられる植物を主体に植えられたガーデンのことをいい、五感を刺激する参加型のガーデンでコミュニティ形成の場、グリーンセラピーの場となる。

「グリーンセラピー」とは、樹木の剪定などの庭の手入れや、無農薬栽培のエディブルガーデンでの園芸作業と、栽培した野菜やハーブ、果物を食べることを通して健康になることを考慮した自然療法。(豊田)



・エディブルグリーン(ユスラウメの実の収穫)

・屋上のエディブルガーデン

7. 薬草となる身近な植物を植えて健康になる

＜薬草となる身近な植物例＞		
ビワ	常緑果樹	葉を湿布薬に。葉の焼酎漬けのビワのエキスを口内炎や湿布薬に。
キンカン	常緑果樹	ハチミツ漬けでのどの痛みに。果皮を食べることで機能性食品に。
ユズ	常緑果樹	ユズのハチミツ漬けで風邪予防、ユズの種のお茶を歯槽膿漏予防に。
ウメ	落葉果樹	梅肉エキス、梅酢、梅干し、ウメジュース、梅酒で栄養強壮。
カキ	落葉果樹	ポリフェノールやビタミンCが豊富な若葉のお茶を健康飲料茶に。
イチジク	落葉果樹	実はジャムやコンポート、葉はハーブティー、腸内活動を活性化させる。
クワ	落葉果樹	桑の葉茶は食物繊維が豊富で機能性食品、果実酒は疲労回復に
ドクダミ	野草	乾燥させた葉はドクダミ茶に。全草:利尿、整腸、解毒等。

* 参考図書:①「地球は大きな薬箱」村上光太郎著・叢文社、②「農家に教わる暮らし術」農文協他

8. エディブルグリーンの主な植物例

<常緑・高中木>	
アカマツ	松葉を松葉ジュース、松葉酒、松葉茶に。血管壁を強くし、血圧を下げる。葉酸
クロマツ	には抗がん作用。葉には、ビタミン類、カルシウム、鉄、葉酸、ケルセチンなど。
カヤ	実を煎って食べることができる。
イチイガシ	実を煎って食べることができる。
スダジイ	実を煎って食べることができる。
マテバシイ	粉にしてクッキーなどにして食べることができる。
ヤマモモ	実を生食のほか、ジャムや果実酒に。
ゲッケイジュ	乾燥した葉をスープやマリネなどの料理に使う。
カラタネオガタマ	葉を民間薬として利用するほか、花を水の張った小鉢に入れて香りを楽しむ。
キンモクセイ	花を桂花酒、乾燥花をジャムや砂糖づけにして菓子や紅茶に。
ヤブツバキ	種子からツバキ油、乾燥させた花や葉は健康茶に、花は天ぷらに。
シャシャンボ	秋に実をつける。実を生食やジャムに。アントシアニンが豊富に含まれる。
<常緑・低木>	
ナンテン	生の葉の煎液はうがい薬に利用、乾燥した実を煎じたエキスは漢方薬に。
チャ	葉は緑茶等、若葉は天ぷら、乾燥した葉の粉末は菓子等。健康補助食品。
ギンバイカ	別名マートル。葉を料理の香りづけに。乾燥させた実はスパイスの代わりに。
<落葉・高中木>	
イチヨウ	ギンナンを食用に。葉は健康補助食品に。
コナラ	実をアク抜きし、粉にしてクッキーなどにして食べることができる。
ミズナラ	実をアク抜きし、粉にしてクッキーなどにして食べることができる。
トチノキ	実をアク抜きし、粉にしてトチモチなどにして食べることができる。
イタヤカエデ	樹液をメープルシロップなどに。
シラカバ	樹液をドリンク剤に。アイヌの人々は砂糖がわりに利用していた。
サンシュユ	日干した果肉だけを利用して滋養強壯のサンシュユ酒に。
オニグルミ	乾燥させた実を和菓子やくるみ餅などに利用。
ヒメリンゴ	実は酸っぱいので果実酒などに利用。小さな花と実を楽しめる。
アキグミ	完熟した実は生食やジャムに。葉と皮は煎じて胃病に。花をハーブティーに。
ヤマボウシ	実は生食やジャム、果実酒に。常緑ヤマボウシの実も食べられる。
ジューンベリー	実は生食やジャムに。花と紅葉も楽しめる。
アカメガシワ	新芽を炒め物や天ぷらに。
オオシマザクラ	塩づけにした葉を桜もちに用いる。
カシワ	抗菌性の成分のある葉を柏餅を包むのに使用。縁起木。
ホオノキ	大きな葉には殺菌作用があり、食物を盛る材料に。
クワ	実は生食やジャム、ジュース、果実酒に。乾燥した葉はハーブティーに。
マタタビ	若葉を茹でたものを味噌あえに。実は果実酒に。
タラノキ	タラの芽で天ぷらなどに。
ニオイコブシ	乾燥した葉はハーブティーに。花の蕾は生薬に。
エンジュ	蕾を日干したものを漢方薬に利用。高血圧に。

<落葉・低木>	
サンショウ	若葉や実は和食に。幹はスリコギに利用。糠みその腐敗防止に実をいれる。
アマチャ	5～6月に花。乾燥した葉の煎じ液を甘味料として用いる。ハーブティーに。
ユスラウメ	4月に花を咲かせ、6月に実を収穫。ジャムに。
ガマズミ	5～6月に花を咲かせ、秋に赤い実を。ジャムや果実酒に。
ナツハゼ	赤く紅葉する。秋になった黒い実をジャムや果実酒に。
クロモジ	樹皮に芳香がある。高級な楊枝に。根皮は漢方薬の原料。
クコ	夏に花を、秋に赤い実。実はクコ酒、乾燥した若葉はクコ茶に、滋養強壯。
クサボケ	春に花を咲かせ、秋に香りのある実を、実は果樹酒やジャムに、疲労回復。
キイチゴ	夏に実をつける。実は生食やジャムに。
<つる植物>	
アケビ	3～4月に花を咲かせ、秋に実を。果肉と葉を食用に。蔓は工芸品の材料に
ムベ	常緑で秋に実をつける。果肉は生食やジャムに。新芽や果肉は天ぷら等。
ヤマブドウ	9～10月に実をつける。実はジュースや果実酒、ワインに。
スイカズラ	5～6月に芳香のある花を。花はサラダやポプリに、茎葉は入浴剤に。
サルトリイバラ	秋に赤い実をつける。若葉や葉を食用に。実は果実酒に。漢方薬に。
アマチャヅル	乾燥させて茎葉をハーブティーに。サポニンのジンセノイド類を含む。
サルナシ	雌雄異株で、秋にキウイのような実をつける。実を果実酒に。
カラスウリ	10月頃に赤い実をつける。熟した果汁と果肉をしもやけや肌荒れなどに。
クズ	若芽と若葉は和え物に、花は酢の物や天ぷらに、根は葛粉に。
<野草>	
オオバコ	若葉は和え物、葉は天ぷらに。全草を乾燥させて煮出したものを民間薬に。
ツユクサ	葉や茎、花はおひたしや和え物に。乾燥させた葉はハーブティーに。民間薬。
ナズナ	全草を和え物や天ぷらに。乾燥させた葉はハーブティーに。民間薬。
ノカンゾウ	7月にきれいな花。若葉を和え物や天ぷら、佃煮に。根を煎剤に。民間薬。
スギナ	5～6月収穫の葉は乾燥させてスギナ茶に。欧州ではハーブティー。民間薬。
ユキノシタ	若葉を天ぷらに。乾燥させた葉は煎剤に。民間薬。
ハコベ	葉はおひたしや天ぷら。葉はハーブティーに。全草：胃腸病、歯槽膿漏等。
ヨモギ	葉は草餅や天ぷら。乾燥させた葉はヨモギ茶に。葉・茎：止血、強壯等。
スベリヒユ	生のままサラダなどに。ヨーロッパでは乾期の貴重なサラダの材料。
オオバギボウシ	葉はおひたしや天ぷらに。乾燥させた葉の煎じ液は民間薬に利用。
ドクダミ	6月に花。乾燥させた葉は臭いなくドクダミ茶に。全草：利尿、整腸、解毒等。
ノビル	茎や葉は食用に。リン茎は焼酎につけて薬用酒に。滋養強壯。
シロザ・アカザ	江戸時代に食用として渡来し栽培。若葉をおひたしや天ぷらに。
カキドオシ	若葉をおひたしや天ぷら、炒め物に。シソ科で香りがある。
タンポポ	葉はサラダや天ぷら。根はノンカフェのコーヒーに。根・葉：胃腸病、強壯等。

* 参考図書：①「地域食材大百科」農文協編、②「ハーブ スパイス館」小学館、③「ハーブのすべてがわかる辞典」ジャパンハーブソサエティ著・ナツメ社、④「和ハーブ にほんのわすれもの」古谷暢基著・和ハーブ協会、⑤「山菜・野草の食いしん坊図鑑」松本則行著・農文協他

9. エディブガーデンに利用する主な植物

<主な家庭果樹>	
オリーブ	果実を渋抜きして塩漬けに。乾燥させた葉はハーブティーに。
ビワ	葉を湿布薬に。葉の焼酎漬けのビワのエキスを口内炎や湿布薬に。
カキ	実をつけるとともに紅葉がきれい。実は生食や柿酢に。葉は柿の葉茶に。
キンカン	ハチミツ漬けでのどの痛みに。果皮を食べることで機能性食品に。
レモン	5月に花を咲かせ、秋に実を収穫。レオン塩や料理、ジュース等に利用。
スダチ	5月に花を咲かせ、9月頃に実を収穫。酸味と香りが強い。和風料理に。
ユズ	ユズのハチミツ漬けで風邪予防、ユズの種のお茶を歯槽膿漏予防に。
ハナユ	ユズより小ぶりで香りが弱い実つきがよく、花に香りがある。
ウメ	青ウメのペーストで下痢止め、二日酔い、食欲増進に。
イチジク	夏に実を収穫。実はジャムやコンポートに。乾燥した葉は入浴剤に。
ザクロ	5月にオレンジの花を、秋に実をつける。乾燥させた果皮はうがい薬に。
カリン	芳香のある実をジャムや蜂蜜付けに、リキュールに。硬く生食は難しい。
ブルーベリー	夏に実をつけ、秋に赤く紅葉する。実をつけた場合には水切れに注意
ブラックベリー	5~6月に花を、夏に実をつける。ジャムなどに。フェンス等に絡ませる。
ブドウ類	夏に実をつける。生食やジュースに。ぶどう棚で日陰をつくることができる。
パッションフルーツ	トケイソウの仲間で、5~6月の花を咲かせ、9月に実を。常緑。生食等
<育てやすい主なハーブ>	
ローズマリー類	花は春と秋から冬に。乾燥に強い。移植を嫌う。葉と茎を料理、ティー等に。
ラベンダー類	6月に花。花茎をポプリ、ティー、石鹸、精油等。リラックス効果、防虫効果。
ローズゼラニウム	6~7月に淡いピンクの花。乾燥に強い。香りづけに。アレルギーに注意。
レモンバーベナ	半落葉・低木。葉はレモンに似た香り。葉をティーや料理等。鎮静作用。
タイム類	コモンタイム、レモンタイム等。全草を料理やティーに。
ミント類	アップルミント、スペアミント、ペパーミント等。葉を菓子やティー、ポプリに。
セージ類	薬用のあるセージ、夏期が長いチェリーセージ、メキシカンブッシュセージ等
カモマイル類	ローマンカモマイル、1年草のジャーマンカモマイル、リンゴの香りする花
ワイルドストロベリー	春から夏に実をつける。実は生食。ビタミンC、鉄分が豊富。
カレンデュラ	1年草。春に花。こぼれ種で増える。花をティーやサラダに。
スイートバジル	1年草。芳香のある葉。植え付けは5月以降。料理、ティー、ピネガー等。
<育てやすい主な野菜>	
アンタバ	多年草。葉をおひたしや天ぷらに。背が高くなる。
ミョウガ	多年草。樹木の下などの日陰地に適する。薬味や漬物、天ぷらに
ニラ	多年草。小さな花も楽しめる。年数回は利用可能。
サラダ菜ミックス	冬に栽培すると虫害を受けない。葉のみを採ると3回は収穫可能。
コカブ	間引きも全草を食べる。葉はビタミンCが豊富。
アオジソ・アカジソ	1年草でこぼれ種で増える。葉や実を薬味等に。アカジソはシソジュース。
ブロッコリー	冬に栽培すると虫害を受けない。脇芽を育てると3回は収穫可能。
オクラ	夏にきれいな花を咲かせ実をつける。種は一昼夜水につけてからまく。

10. 家庭果樹・ハーブ・野菜栽培での留意点

家庭果樹	<ul style="list-style-type: none"> ● 果樹では、混みあった枝や重なりあった枝の除去、残したい枝と太さが競合する太さの枝の除去や誘引、花摘み・摘果をしてバランスを保ち、実をならせる。 ● ビワの剪定は9月、柑橘類の剪定は3月に行う。 ● 肥料は 11~3月に行う窒素主体の元肥、6~7月にカリ主体の追肥、速効性の窒素を主体の肥料少量与える秋の秋肥(礼肥)の3回施す。
ハーブ	<ul style="list-style-type: none"> ● 密植をさげ、株間をあげ、光や風通し水はけを良くする。 ● 一般的なハーブは、梅雨前に混みいった枝や葉などは剪定して風通しをよくして弱るのを防ぐ。秋初に痛んだ葉や枝などを整枝・剪定する。 ● 施肥は年1回で、追肥は基本的にしない。控えめの方が香り成分が高くなる。 ● 収穫は、雨の後は成分が薄く、収穫後にカビが生える原因となるため、2~3日天気が続いた午前中に行うのが望ましい。 ● 挿し木・挿し芽の時期は、気温が 20度前後になった初夏または秋が適する。
野菜	<ul style="list-style-type: none"> ● 腐葉土や完熟堆肥、くん炭などを施し、ポカシ肥などを作物にあわせて追肥する。 ● 作付け計画を立て、連作をせずに栽培適期の輪作とするとともに、多品目・混植栽培とする。ナス科、ウリ科、マメ科などは同じ科のものは連作しない。 ● 作物の相性を考慮する。ネギとマメ類、ホウレンソウの後のキュウリ、ジャガイモの後のエンドウやショウガなどは生育が悪くなる。 ● 相互の生育がよくなる作物の組み合わせ(コンパニオンプランツ)例、レタスとニンジン、トマトとパジル、カモマイルとキャベツやタマネギ等。 ● 病虫害を予防する組み合わせ(コンパニオンプランツ)例、 ・マリーゴールドと葉菜類やナス、ウリ(臭いが線虫害に効果) ・ローズマリーとニンジンやインゲンマメ、エンドウ(害虫を防除)



1. 野鳥の餌となる主な樹木

分類	植物名
常緑・高中木	アカマツ、イチイ、イヌマキ、カヤ、クロマツ、サワラ、スギ、ヒノキ、アカガシ、クスノキ、クロガネモチ、サカキ、サザンカ、サンゴジュ、シキミ、シラカシ、シロダモ、スタジイ、ソヨゴ、タブノキ、タラヨウ、ツバキ、ニッケイ、ネズミモチ、ヒイラギ、ヒサカキ、ビワ、マサキ、マテバシイ、モチノキ、モッコク、ユズリハ等
落葉・高中木	イチョウ、アカメガシワ、アズキナシ、イイギリ、イチジク、イボタ、イヌザンショウ、ウメ、ウルシ、ウワミズザクラ、エゴノキ、エノキ、カキノキ、クサギ、クヌギ、クリノキ、クワ、コナラ、シナノガキ、ズミ、センダン、ソメイヨシノ、タカモミジ、トネリコ、ナナカマド、ヌルデ、ハゼノキ、ハクウンボク、ハナミズキ、ハンノキ、ホオノキ、マメガキ、ミズキ、マユミ、ムクノキ、ムシカリ、モモ、ヤマザクラ等
常緑・低木	アオキ、イヌツゲ、クチナシ、チャノキ、ツゲ、ナワシログミ、トベラ、ナンテン、ピラカンサ、マンリョウ、ヤツデ、ヤブコウジ等
落葉・低木	ウグイスカグラ、ウコギ、ウメモドキ、ガマズミ、クコ、サワフタギ、サンザシ、サンショウ、タラノキ、ツリバナ、ニシキギ、ニワトコ、ハシバミ、ハマボウ、ミツバウツギ、ムラサキシキブ、メギ、ヤブデマリ等

2. 野鳥が訪れる緑地をつくる上での留意点

- ① 野鳥が好む実のなる樹木や止まり木となるような大きな樹木を植える。
- ② 餌台やバードバス(水深2cm程度の水飲み場)、砂遊び場(深さ 20cm 程度の乾いた山砂を敷いた砂場)などを人や車の動線から離れた場所に設置することが望ましい。
- ③ 餌台の高さは猫が飛びつかない高さ(50~100cm)に設置する。

3. 蝶の餌となる主な植物

チョウ	食草植物	チョウ	食草植物
アゲハ、クロアゲハ	カラタチ、サンショウ、柑橘類	オオムラサキ	エノキ等
カラスアゲハ	カラタチ、キハダ、コクサギ等	キタテハ	カナムグラ等
モンキアゲハ	カラスザンショウ、キハダ、柑橘類	オオミスジ	ウメ、スモモ等
アオスジアゲハ	クスノキ、タブノキ、ニッケイ等	モンシロチョウ	キャベツ等
ルリタテハ	サルトリイバラ、ホトギス等	キアゲハ	ミツバ、ニンジン等
ジャノメチョウ	カヤツリグサ科の草、ススキ等	ベニシジミ	スイバ、ギンギン等
モンキチョウ	ムラサキツユクサ、クローバー等	ヤマトシジミ	カタバミ科のカタバミ

4. 蝶の来る花畑をつくる上での留意点

- 蝶が飛ぶ環境は明るい草原からくらい林の中まであり、環境によって種が違い、また林縁において両方を行ったり来たりする種もいる。そのため、多様な環境をつくり、1年を通して花を絶やさないようにすると多くの種類が見られる。林縁に似せた多様な環境をつくり、野草を積極的に導入し、園芸草花で密源を供給する。
- チョウが好むや野生植物や園芸植物、果樹、樹液のなる樹木などを植えた花畑をつくと吸蜜にチョウが訪れる。また、水飲み場と塩水を設けることが望ましい。農薬は散布しない。

* 参考図書:「花と蝶を楽しむ パタフライガーデン入門」海野和男編著・農文協他

1. 落葉集積所の意義と留意点

自然界では、微生物・植物・動物・土壌により、土壌が植物に栄養を供給し、落葉・落枝が小生物・微生物の分解を通して土壌に還元され、それがまた植物に利用されるという物質循環が働いている。

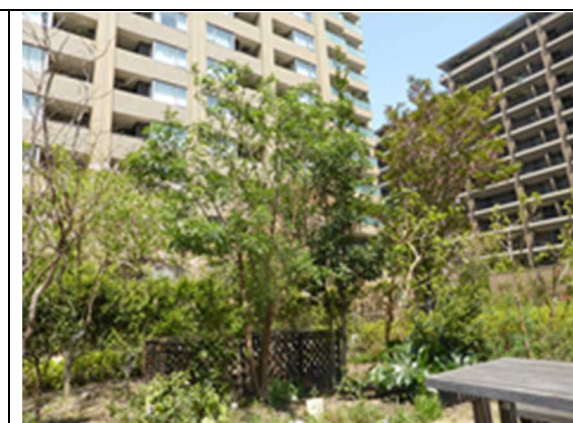
落葉集積所を設置することにより、落葉処理費の軽減とともに、有効利用を図ることにより土壌微生物及び小生物の棲み家を供給し、土壌微生物の多様性にも寄与する。また、土壌微生物は周辺の土壌を改良することができる。**微生物の多様性にも配慮することにより、土壌の団粒化、樹木の健全な育成が図られ、廃棄物の削減とともに維持管理費の軽減にも寄与することになる。**

＜落葉集積所での留意点＞

- ① 落葉集積の箱は、土壌微生物が生息し、増えて周辺の菌根菌が増殖するために床面は開けたボックスとする。できるだけ分散して植え込み内に配置する。
- ② ボックスのサイズは縦 60~200cm、横 60~200cm、高さ 60~120cm前後。
- ③ 素材はワイヤーメッシュ(50*50)、ラティスフェンス、再生プラスチックボード等。
- ④ 設置する場合は 30cm前後土を掘り、はじめの有機物が土壌になじむようにする。
- ⑤ ボックスは大地にそのまま設置をするか、少し埋めて動かないようにする。
- ⑥ 病気の葉や草は投入しない。枯れ枝などの木は分解しづらいので投入しない。
- ⑦ 腐葉土を作るので生ゴミは投入しない。
- ⑧ 1年後に腐葉土として土壌改良等に利用することも考える。



・ラティスフェンスの落葉集積所



・落葉集積所周辺の樹木の生育(左の3年後)

2. 剪定枝の有効利用と留意点

有機物の有効利用が望まれる。剪定枝の有効利用としては、工作物や木のオモチャ、土留め、見切り材、非常時の薪の材料、土壌改良材として炭などの他、ウッドチップにして舗装材やマルチング材として利用するなどがあげられる。

＜剪定枝の利用の留意点＞

- 枯枝などを生きている樹木の根元に敷設すると、腐朽病害が出ることもあるので置かない。
- ウッドチップのマルチングを厚く施すと、腐朽病害が出るので注意する。落葉マルチが適す。
- ウッドチップの未分解の堆肥を施すと窒素飢餓や病気がでるので施さない。マルチとして利用。
- イチョウやサクラの枝、針葉樹の枝などは作物の根に有害なフェノール類を多く含むので、完全に堆肥化してから農作物などに利用する。