



川  
から

## 自作のミニハウス、 年末から春彼岸までストックで稼ぐ

向井道彦

観音寺市でプロッコリ、サニータスなどをつくる細川克彦さんの畑には、高さ1m10cmくらいのミニハウスが並んでいます。その中にある花はストック。年末から春彼岸まで直売所で売って一稼ぎするそうです。

播種は9月中旬と10月中旬の2回に分けて育苗し、どちらも約1カ月後に露地の畑へ定植します。その上にミニハウスを建てるのは12月中旬ごろ。140cm幅のベッドに、古いパイプを曲げて作った骨組みを70×80cmおきに挿し、使い古しのトンネルフィルム（幅180cmのフィルム2枚をハウス補修テープで繋ぎ合わせて使う）をかけて、ハウスバンドで固定します。

先に植えたほうは、茎長50cmほどの花が12月下旬からとれます。一番花を切ったあとでも分枝がどんどん伸びてくるので、それも順次収穫し



ます（収穫時はフィルムをめくり上げる）。後から植えたほうは春彼岸頃の収穫。こちらは茎が太く、長さ70cmほどの立派なものがとれて喜



ばれるそうです。

「露地栽培だと、冬にとるのは分枝が出にくいし春彼岸に当てるのも難しいが、ミニトシネル

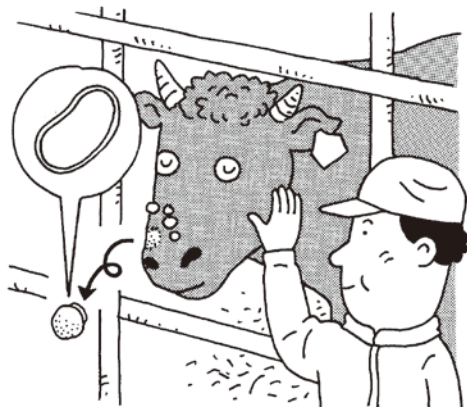
だと「バッチリ」と細川さん。5〜8本を束にして180〜250円で出しますが、花が少ない時期なのでよく売れるそうです。

愛媛から

## 牛のイボ、輪ゴムで縛ってコロリと解決

遠川千聡

牛のイボは薬で治したり、出荷に間に合わなければタコ糸で切除したりするのがふつうです



が、西予市せいよで肥育牛を550頭ほど飼う増田正和さんは「うちは輪ゴムで治している」といいます。なんとイボを輪ゴムできつめに縛るだけで、数日後には壊死してコロリと落ちるそうです。ポイントは、一番大きなイボを縛ること。

イボは根元で繋がっているため、根っこが深い親玉を落としてやれば広がらず、小さなイボは自然と落ちるそうです。

お世話になっている獣医さんから聞いたこの方法。こんなに簡単に治ってしまうのかと増田さんは驚いたそうです。



手  
から  
岩

## 一斗缶を半分に分ければ、2つのチリトリに変身

酒井潮

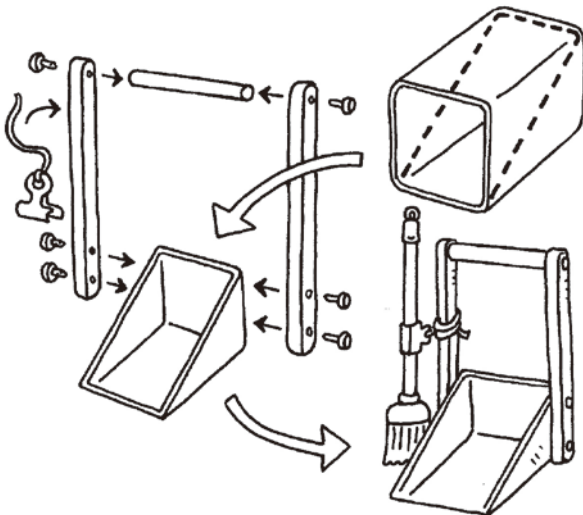
花巻市の稲作農家、小原信喜さんは、廃物の一斗缶をチリトリに加工して使っています。ゴミが入りやすく、自立するからどこにでも置いて重宝しているそうです。

材料は一斗缶と、使わなくなった鍬や鋤などの柄、木板だけです。まず、ディスクグラインダーの切断砥石で一斗缶を斜め半分に切ります。あとは図のように板や短く切った柄を固定すれば完成。1つの一斗缶から2つのチリトリが作れるので、作業場と納屋に置いていきます。

さらにほうきをチリトリに固定できるようにしました。これでほうきを探す手間も省けるし、地面からちよつと浮くように取り付けられるので先が曲がりません。

3年前に作ったとき、奥さんは「これなんだべ？」と思ったそうですが、多少乱暴に掃いて

もゴミがよく入るこのチリトリが今ではとてもお気に入りだそうです。





兵庫  
から

## 炊飯器で2度楽しむ、 シヨウガをオカマジューズと佃煮に

寺元和矢

『現代農業』を読んでさまざまな記事を実践している宍粟市の小河久美子さん。中でもお気に入り、炊飯器を利用して作るシヨウガの「オカマジューズ」(2012年10月号)。小河さんは、ジューズを取った後の出がらしで佃煮も作って、2度楽しんでいきます。

まず薄くスライスした1kgのシヨウガと50gの水砂糖を炊飯器に入れ一晚保温。翌朝、これを濾せば、絶品のピリ辛ジューズの素が完成です。お湯で割れば冬にピツタリのあったかシヨウガ湯に。夏は炭酸で割つと、味わい方もいろいろです。

出がらしのシヨウガにもまだまだ旨みと甘みが残っています。醤油100ml、酒100ml弱、本だし8g、水200mlと出がらしシヨウガを炊飯器に入れて炊飯ボタンを押せば、一時

間後にはご飯が進む佃煮の完成です。

シヨウガの佃煮を作るときはふつう、熱湯にさらして水気を切る作業を繰り返して辛みを和らげますが、オカマジューズのシヨウガを使えば、ちょうどいい辛さの佃煮が簡単にできます。





# あっちの話



石川  
から

## 玄米とハチミツを混ぜるだけ、 2日でできる豆乳ヨーグルト

白井藍

川北町でこだわりの無農薬米をつくっている山田洋一さん。微生物いっぱい田んぼからとれるお米は、ヌカ層に乳酸菌がたくさん棲んでいるといいます。このお米を使った自家製豆乳ヨーグルトの作り方を聞きました。

500ml容量のビンの8分目まで豆乳を入れ、そこに玄米大さじ2、ハチミツ小さじ2を混ぜ、軽くフタをします。夏はそのまま放っておくだけ、冬は発泡スチロール容器に30度くらいぬるま湯を入れ、そこにビンを浸して2日置きます。ヨーグルトのにおいがすれば完成です。

2回目からは、1回目と同量の豆乳に出来上がったヨーグルトを大さじ1、ハチミツを小さじ1加えるだけ。玄米はいりません。しかも2回目以降は1日で完成するそうです。

ひどい便秘だった山田さんですが、豆乳ヨーグルトを食べるようになってから毎朝快便。豆乳を飲めなかった奥さんも、このヨーグルトなら食べられると大のお気に入り。肌のハリ、ツヤがよくなり、くすみがなくなったそうです。