



岩手
から

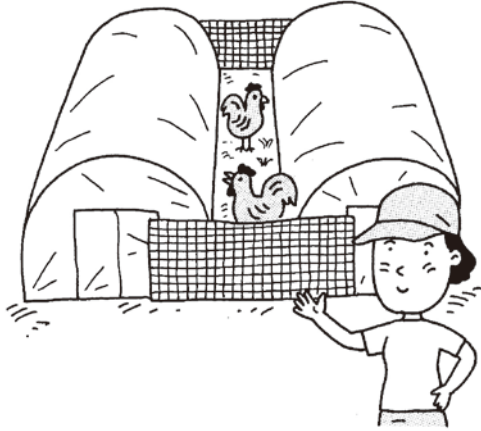
ハウスの間の草刈りはニワトリにおまかせ

江崎嵩弘

「あっちの話こっちの話」は、全国をまわる農文協職員が村々におじゃましました時に、農家の皆さんから教わった知恵の数々。今月は、岩手県をまわった今年の新入職員が集めた話の特集です。

八幡平市に住む杉山苗子さんは、4年前に就農したイターン農家。ハウスでミニトマトをつくり、JAなどに出荷しています。

そんな苗子さんにハウスとハウスの間の面倒



な草刈りをラクにする、とっておきの方法を教えてくださいました。なんと、ニワトリにまかせてしまうのです。もともと採卵などを目的に30羽ほどのニワトリを平飼いしていた苗子さん。ニワトリたちが草を根こそぎ掘り起こしているのを見て、試しに放してみたのが始まりです。奥行き50mのハウスの隙間、幅2mほどなら10羽も放しておけば十分。膝丈くらいの草なら3日もすればキレイになります。手間といえばニワトリが逃げないようネットを張るくらいで、「絶対におすすめの方法」とのことです。

ちなみに、広めの土手の草刈りはヤギに手伝わってもらっています。動物たちはかわいしい、除草もラクになるし一石二鳥ですね。



手
から
岩

子牛、セリ前の汚れ落としに灰が使える

市村将大

盛岡市の一盃森集落に住んでいる一盃森九二いっぱいもり三さん・智恵子さん夫婦は、1町歩の畑でリンゴをつくりながら母牛を3頭飼育しています。

子牛を出荷するとき、なるべくきれいにして市場に連れて行きたいですね。でも牛の後肢や股に糞尿や土などの汚れがこびりつくと、固まって落ちにくいのが悩みのタネ。

そこで、一盃森さんは薪ストーブから出る大量の木灰を使って上手に汚れを落としていきます。やり方は、まずマヨネーズ程度の粘り気になるように灰に水を混ぜます。そのドロドロの灰を、汚れた部分に塗りつけ、10分ほど放置。あとはブラッシング用の金ブラシで擦るだけです。こうすると、カチカチになっていた糞尿や土がふやけてうまく汚れが取れるそうです。汚れを無理にブラシで剥がそうとすると、毛が抜

けてしまうことも多いですが、この方法ならその心配ありません。牛農家の皆さん、ぜひ試してみてください。





あっちの話



手
から
岩

サラサラとした地元産馬糞堆肥がいい感じ

嘉山範子

色とりどりの装束に身を包んだ馬が行進する
伝統行事「チャゲチャゲ馬コ」で有名な滝沢
市。市内にはこの行事のために、今も大切に馬
を飼っている家が多くあります。

そんな滝沢市の「産直チャゲチャゲ」で、野菜や加工品を販売する伊藤敦子さんは、今年馬糞堆肥を使い始めました。これまでは耕畜連携で遠くの畜産農家の牛糞堆肥を使っていたのが、今年は飼料用のイネをつくらなかったので堆肥が手に入りませんでした。そこで、近所で馬を飼う家に堆肥を分けてもらい、味噌用大豆の畑や家庭菜園にたっぷり入れたそうです。

初めて使った馬の堆肥は、予想以上にサラサラと乾いていてニオイもありません。牛に比べ消化能力が低い馬の糞は、適度に繊維が残り、空気を含みやすく発酵もうまく進むのかもしれない。敦子さんは「近所でこんなにいい堆肥が手に入るなんて」と大喜び。今はまだ植え付けただけで結果はわかりませんが、秋にはいい野菜ができるのではと期待しています。



岩手
から

自家製シヨウガパウダーでスパイシー天ぷら

川浦あゆ

二戸市にのへのタバコ農家・日野沢羊子さんは、集落の母ちゃんたち8人とシヨウガ婦人部を結成。おいしい食べ方を研究したり、イベント販売したり活発に活動しています。

そんな羊子さんおすすめのシヨウガ料理は、手作りのシヨウガパウダーを使った天ぷら。パウダーには繊維が少ない新シヨウガを使います。作り方は、まず新シヨウガを1〜2mmにスライスして、アクを抜くため塩水で洗います。その後、水洗いして2〜3日天日干し。カリカリになったら家庭用ミキサーで粉砕し、ふるいで大きな破片を取り除けばシヨウガパウダーの完成です。パウダーは天ぷら粉を作るとき、お椀1杯分の小麦粉に対してお好みで小さじ1〜2杯分混ぜるだけ。どんな天ぷらにも合い、スパイシーな風味がやみつきになるそうです。

毎年シヨウガ3〜4kg分のパウダーを作る羊子さん。ふるいで除いた粗いシヨウガ片はご飯に混ぜて炊いたり、魚の煮つけに使ったりと、フル活用しています。



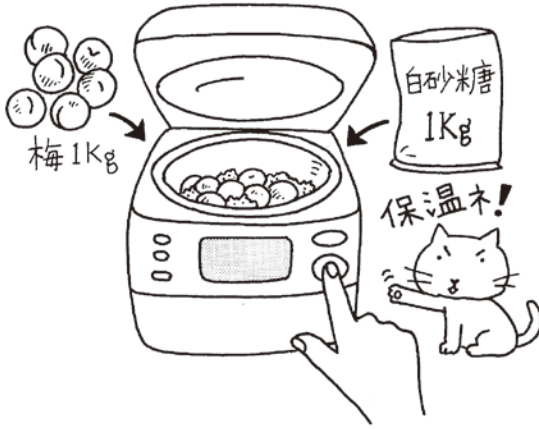


岩手
から

炊飯器で1日 黄色い梅と白砂糖で作る絶品梅ジュース

荒井康介

千厩町^{せんまやちょう}の金野たね子さんの元気の秘密は、自作の梅ジュース。夏は水割りで、冬はお湯割りで、毎日飲んでいきます。私も飲ませてもらうと、これがおいしいのです。



梅ジュースの作り方は、まず梅をきれいに洗い、数時間水にさらしてアク抜き。ヘタを取ったら梅1kgと白砂糖1kgを炊飯器に入れて一昼夜保温するだけ。炊飯ではなく保温です！梅は青いものより黄色っぽい熟したものがいいです。また冷凍した梅を使うとエキスが出やすいとか。普通は青梅と氷砂糖を瓶に入れ、じっくりエキスを抽出して作る梅ジュースですが、これなら1日で完成。白砂糖を使えば溶け残ることもありません。

梅にはクエン酸、鉄分、ミネラルなどが豊富に含まれ、疲労回復や整腸作用、美肌作用や高血圧予防効果も期待できます。喉ごしもさわやかで、これからの季節にぴったりですね。

たね子さんは、この梅ジュースを「うんめえジュース」と命名しています。