



岡山  
から

## 乳酸菌たっぷり ヌカ床水の葉面散布

荒井康介

真庭市の植木満さんのダイコンは、苦みがなくて味がよいと評判です。秘密は、ヌカ床を水に溶かした「ヌカ床水」の葉面散布。乳酸菌たっぷりのヌカ床水の作り方を教えてもらいました。

用意するのはヌカ床とバケツと着古した木綿



のTシャツ。ヌカ床はそのまま水に溶かすと動噴に詰まってしまうため、濾してやる必要があります。まずバケツにTシャツを広げたら、ヌカ床を片手にこんもり5杯。上から3ℓほどの水をかけながら、よく混ぜ合わせます。Tシャツを絞り、黄色っぽい水がたまったらヌカ床水の完成です。ヌカ床の栄養が移るのか、香ばしい匂いがします。

背負い動噴で農薬をまくときに、このヌカ床水も20ℓタンクに500mlずつ混ぜています。1度の防除で3ℓは使いきってしまいましたが、週に1回、ダイコンの本葉がそろった頃から、収穫の20日前まで散布しています。

以前は捨てていたヌカ床ですが、いまは漬物小屋にたっぷりストック。手放せないものになりました。

岡山  
から

## 萎れた小ギク バーナー焼きでピシッと元気に

向井道彦

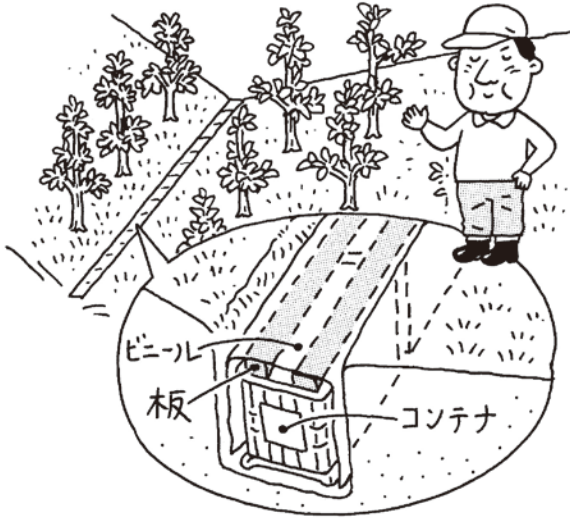
直売所で人気の小ギク。きれいな姿で出荷したいですよ。ですが、収穫から出荷までに時間がたつと、葉や花がクタツと下を向いてしまうこともあるかと思えます。そんなとき、久米南町の直売所花名人、岸浩文さんの必需品はガストーチバーナー。切り口から3cmほど上をあぶってやるだけで、ピシッと元気になるのだとか！

あぶるときは、持っている束をくるくる回して、全体の茎を焼きます。焦げ目がつき、こんなに黒くなっているのか？と少し心配になるころ、切り口からポコポコ泡が出てくるので火を止めます。焦げた茎を雑巾で拭き、水揚げバケツに入れておけば、枯れる寸前だった小ギクも元気な姿に復活！

「水が下がる（クタツとするのは）のは、導管

が詰まってうまく水を吸い上げられていないから」と考えていた岸さん、バーナーで焼くことで詰まりを解消。いつも綺麗なキクで直売所を賑わせています。





青森  
から

## コンテナ暗渠でリンゴ畑の水はけ抜群

森潤一

あじがえ  
ん。斜面の中腹にあるリンゴ畑の排水性を改善  
鯨ヶ沢町でリンゴを2町7反つくる神直美さ

するため、9年前、傾斜に沿って30mほどの谷部をつくり、周囲から水が集まってくるように園地改造しました。その後は、この谷部に集中する水をどう排水するかに試行錯誤。とうとう今年、使えなくなった古いコンテナを埋め込む「コンテナ暗渠」に成功しました。

谷部には重機で約50cmの深さの溝を掘り、コンテナをひっくり返して並べました。上には補強のための板材と、コンテナの目詰まり防止に育苗ハウスの廃ビニール。土を埋め戻して完成です。

以前は4、5日雨が引かないこともあった谷部は、半日ほどですっきり乾き、作業もラクになりました。「排水がよくなったおかげか、リンゴの樹勢も葉色もよくなってきて、いいことだらけ」と効果を実感しています。



鹿児島  
から

## ロール用ラップ芯で簡単ハエ取りトラップ

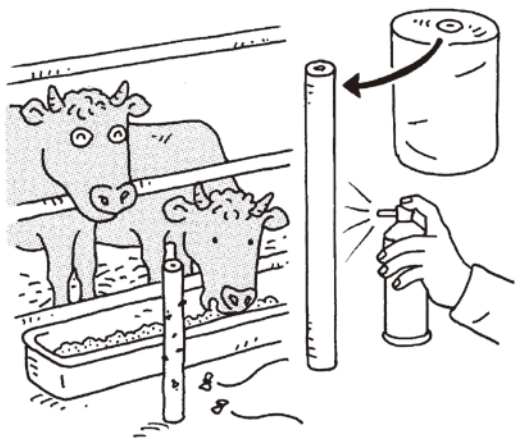
香川 貴文

牧草ロールのラップを使い切ると必ず残るラップの芯。高さ50cm、直径15cm、厚さ3cmほどの段ボール材で、とても硬く、重さも5kgほど。燃えにくく、処分に困る厄介なものです。

志布志市<sup>しふし</sup>で牛を飼って10年の<sup>はせやま</sup> 栢山信彦さんは、このラップ芯をハエ取りトラップに活用しています。ハエ取り用の粘着スプレー「エアゾール」をラップ芯全体にまんべんなく吹きかけ、牛舎の中に立てておくと、イエバエやサシバエ、ブヨが付いて1カ月ほどで真っ黒になるそうです。丈夫で風に飛ばされたりしないのもいいところで、5、6本をイエバエの多いエサ場近くや子牛部屋前の通路に設置しています。

以前、セリに出す子牛のチェックをしていたとき、サシバエの吸血痕は子牛の足の高さ50cmまでに多いことに気付いた栢山さん。このラッ

プ芯製ハエ取りトラップがちょうど高さ50cmなのも気に入っています。サシバエの行動範囲をカバーでき、大事な子牛の足を守ってくれます。





鳥取  
から

## ミキサー2回で皮もタネも丸ごとケチャップ

嘉山範子

米子市、だいざい大山のふもとで自給野菜をたくさんつくる松岡ひろ子さん。JA女性会で教わって、おいしいケチャップ作りに目覚めました。タネや皮も入っているのに舌触りよくなめらかな栄養たっぷりのケチャップです。しかし、これを自宅で作るうと思うと、タネや皮まで粉碎で

きる加工用機械がありません。そこで松岡さん、家庭用ミキサー2回がけで作る方法を考えました。

1回目のミキサーで皮はとれ、ほとんどの果肉はペースト状になるのですが、タネのつぶつぶ感が残ってしまいます。

そこで次にこのペーストを鍋に移し、一煮立ちさせます。煮つめたペーストをザルで濾し、残ったタネを2回目のミキサー。加熱されて軟らかくなつたせいかなタネは粉碎され、なめらかなトマト丸ごとペーストが出来上がります。

あとはミキサーで細かくしたタマネギとニンニクを加えて煮込み、砂糖、塩、五倍酢、白コシヨウと七味トウガラシ、そしてクローブやタイム、ローリエで味を調えながら3分の1にまで濃縮したら完成です。ご近所からも大人気です。