



あっちの話

広島から

チンゲンサイ 外葉売って ひと稼ぎ

原田順子

安芸高田市の岡田耕治さんは就農10年目。西日本一の産地を目指し、12棟のハウスでチンゲンサイを育てています。岡田さんはその外葉も、地元の直売所で販売しています。

市場の規格は「1袋2株で200g以上」。

一株が大きすぎたり、梱包の邪魔になったりする場合には、外葉をもういで出荷します。あるとき、大量に捨てられた葉を見た奥さんがふと、「もったいない」と一言。ものはためしと直売所に並べてみたところ、大評判になりました。

尻の部分が肉厚な外葉は、「味よりも食感が大事なチンゲンサイにとって一番いいところ」。大きさも揃っていて使いやすく、200g60円という値段設定もお得感が抜群です。ポップには「大きい葉っぱばかりを集めました」と書く効果的。直売所ならではの新商品ですね。

市場出荷に追われる時期はなかなか出せませんが、週末だけで150袋が完売するなど、多い年は30万円もの売り上げになるそうです。





栃木
から

片栗粉噴霧でハウスのビニールのくっつかない

我満夏希

太陽の射す日、ハウスのビニールをたたむとくっついてイライラ。大田原市で28棟のハウスでニラをつくる石井達雄さんは、同じビニールを次々ハウ스에掛け替えながら使いますが、ち



よっとした工夫で、この作業のストレスから解放されたそうです。

その秘密が、片栗粉の噴霧。収穫の終わったハウスからビニールをはがす前、2〜3ℓの水に100gの片栗粉をバケツでよく混ぜておき、長めのノズルを付けた背負い式の噴霧器で、屋根もサイドもまんべんなく吹きかけるのです。20〜30分もすれば乾いてきて、表面が少し白っぽくなったら、さわってもサラサラ。もう、べたつきくっつきに悩むことはありません。ビニールを買った時、奥さんの玉子さんが表面についていた粉に着目して生まれたアイデア。達雄さんは初め半信半疑でしたが、一度使ってみるとその便利さに大喜び。「金かかることもねえし、10分あれば50mのハウス1棟終わる」と、噴霧の担当はいつも達雄さんです。



あっちの話

滋賀から

米袋で長期保存 甘く軟らかくい長ネギに

江崎嵩弘

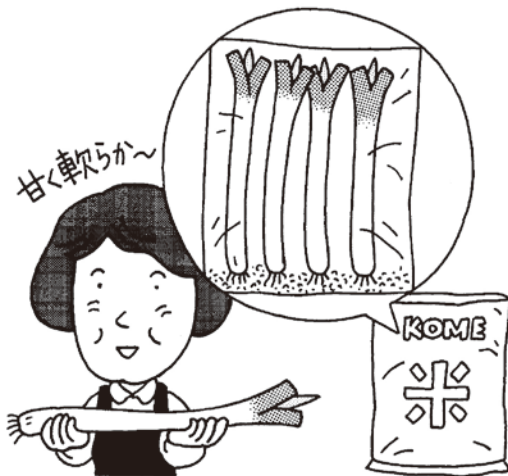
そろそろ鍋の季節です。甲賀市に住む竹永幸子さんに、ネギをおいしく長期保存する方法を教えてくださいました。

まず、収穫した長ネギの土を落とします。30kg入りの米袋の底にモミガラ（またはくん炭）を深さ3cmほど入れ、ネギを縦に落としていきます。根は切らずそのままですが、青い葉は袋からはみ出すようなら切ってしまうても構いません。袋いっぱい15本ほど詰め、口を開けたまま、農機具小屋など日が当たらない20℃以下の涼しいところに置いておきます。

これで1〜2カ月保存できます。だんだんに葉鞘が軟化し、甘みも増していきます。20日ほど経つと、葉の分岐部から黄色く軟らかい葉も出てきますが、この部分も絶品。

食べたい時に引き抜いて、ひと皮むいて煮た

り焼いたり。万能選手として大活躍。「軟らかいし甘いしいなあ」と、家族に大好評です。隙間が空くとネギが曲がってしまうので、ネギが少なくなってきたら袋をくるっと巻いておくといいそうです。





鹿児島
から

黒テグスでカラスからエサのロールを守る

吉田祐貴

曾そ於お市末吉町で牛を飼っている松岡光政さんは、エサのロールを近所のカラスにつつつかれる被害に頭を悩ませていました。白いテグス、赤や黄色のスズメおどしも試しましたが、手ごわいカラスたちの襲来はやまず、ロールを包んだ白いラップサイレージには穴が開き放題。密閉して牧草を嫌気発酵させるのが狙いのラップなので、穴が開いたら元も子ありません。そこで試したのが、太さ0・3㎞の黒テグス。「カラスには見えないので羽が引っかかる」というウワサの糸です。牧草ロールは2段に積み上げ、10m四方に竹の杭を打ったら、1・5mの高さでグルッとテグスを1周。さらに対角線にも張ってみました。

これだけで、カラスの被害がピタリとなくなつたばかりか、「カラスが家の周りからいなく



なつたようだ」と松岡さん。トウモロコシの小型サイロや牛舎の入り口にも黒テグスを張りました。テグスがホコリで汚れると、「カラスにはばれる」ようで、新しいテグスに交換するとまた効果が戻るそうです。



あっちの話



福井市の林弘子さんに、渋柿の「三郎座」を使った塩柿のつくり方を教えてもらいました。

福井から

甘じよっぱい サクサクの塩柿

辻直樹

10月の終わりから11月の中頃にかけて収穫したカキのヘタを、芯の際まで取り除きます。漬物用のプラスチックの桶に水を1斗、塩を1・5〜2合入れてよく攪拌します。30〜50個のカキを水がヒタヒタになるくらいに入れ、浮き上がらないように中ぶたをします。家の北側や、軒下の涼しいところに置いておき、1〜2月頃まで待つとできあがり。

皮をむいて食べると少ししょっぱいですが、その塩味が引き立てるやさしい甘さも口の中に広がります。粉砂糖を吹いたような舌触りとサクサクの歯ごたえがあり、こたつで食べるお菓子里にピッタリ。古い樹のカキを使うと、より甘さが引き立ちます。悪酔いを防ぐ効果もあるそうので、「酒を飲むときにはポケットに二つ三つ入れておくといい」のだそうです。