



熊本から

クローバ発酵液で無農薬ミカン

白井 藍

松尾町の出口文教さんは、無農薬で温州ミカンをつくって今年で6年目。就農当初、黒点病に困っていましたが、今ではピカピカのミカンができるようになってきました。その秘訣の一

つがクローバ発酵液です。

春、畑に生えてきたクローバを刈り取ったら、5 kgほど集めて瓶びんに入れます。その上に三温糖2・5 kgをふりかけて置いておくだけ。3日もするとクローバと砂糖の発酵熱で瓶がほんのり温かくなり、1週間後には梅酒のような匂いがしてきます。砂糖の浸透圧で抽出された栄養満点のエキスを、500〜1000倍に薄めてミカンに撒くのです。一緒に同じ濃度のフィッシュソリユブル（魚原料の液肥）と、1000〜2000倍に希釈した食酢とにがりを混ぜ合わせると効果的。春先から梅雨までの間に土や葉に散布しています。

「たくさん善玉菌で樹を包んで、病原菌が入ってこられないようにしたい」と話す出口さん。昨年は有機JASも取得したそうです。



広島から

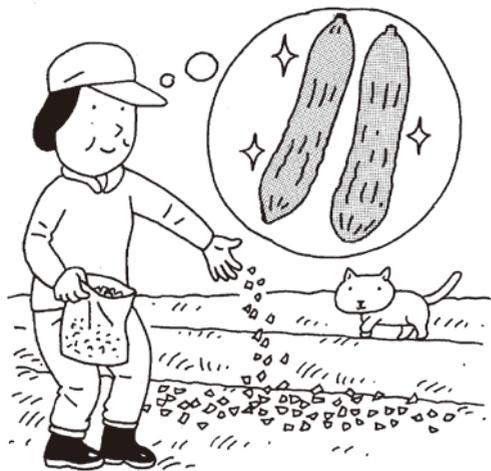
卵の殻でキュウリはツヤツヤ うどんこ知らず

辻 直樹

2013年の『現代農業』で「卵の殻が野菜をおいしく、色を鮮やかにする」と知った福山市の石黒ミネコさん。直売所に出荷するキュウリで試したところ、ツヤツヤで、えぐ味が減ったと感じました。お客さんからも「パリッとしておいしい」と評判だったので、それから毎年続けています。

「6人家族で、ようけ卵を食べるんよ」と話す石黒さん。春作準備を始める前に、家族みんなで卵の殻を集めます。料理で卵を使う度に、小分けのポリ袋に入れて砕いておくのです。2週間もたつと、殻いっぱい袋が10個ほど出来上がり。それを堆肥とセルカ、高度化成をまいた畑に表面が白くなるくらい振りかけて、土にすき込みます。その後はウネをたててキュウリの定植です。

家族も食べる野菜なので無農薬栽培だという石黒さん。「卵の殻を入れるようになってから、うどんこ病が出んようになったわ。カルシウムがええんかの」と、思わぬ効果につっこります。





静岡から

春先の女王をねらえ、スズメバチトラップ

市村将大

函南町かんなんの杉山千代子さんは、ハチアレルギーの夫、隆章さんのために、ペットボトルでスズメバチトラップをつくっています。

1・5ℓペットボトルの側面に1・5cm角の屋根つきの窓をカッターナイフで作ります。酒



と砂糖と酢を2・2・1で注いだら、キャップを閉めて完成です。甘い匂いに誘われたスズメバチは窓から入ったが最後、溺れ死ぬしかありません。凹凸がないサイダーのボトルだと登りにくいのでオススメです。

仕掛ける時期が重要で、女王バチが巣から出る3月が一番のねらいめです。女王バチは秋には交尾を終えて1匹で越冬。春先に冬眠から目覚めたら、樹液をなめて体力をつけ、新しい巣の場所を探します。働きバチが羽化する夏までは、せっせと巣を大きくしたり、幼虫のエサを探したりと大忙し。夏以降は晴れて産卵に専念し、巣から出てこなくなります。

「春に女王バチ1匹を捕まえておけば、1個の巣を打ち取ると同じ効果がある」と千代子さん。隆章さんと安心の夏を過ごしています。



岩手から

北国でも「春の太陽熱処理」成功！

向井道彦

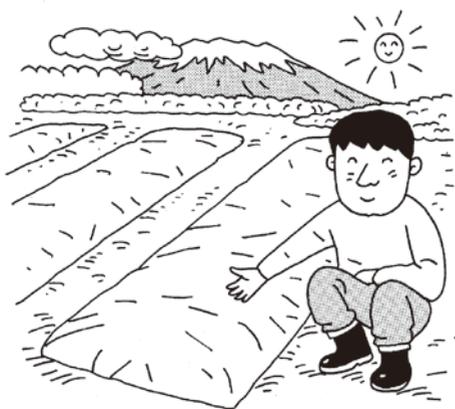
厳寒の地、滝沢村で無農薬野菜を1・3haつくりレストランやインショップに出荷している就農6年目の澤口恭志さん。

就農当初は5aのニンジン畑を手作業で除草して、大変でした。発芽したてのニンジンとよく似た雑草が次々生えてくるのです。そんな時『現代農業』で太陽熱処理を知り、夏播きニンジンで試してみると、見事に雑草が消えたのです。「これは」と思った澤口さん、1反の春播きニンジンでも挑戦しました。

4月中旬、雪解け水で少し土が湿った畑に米ヌカを全面にまいて、ロータリで耕耘。ウネをたててから、透明マルチを張りました。「まだ気温は低いけど、日が照れば熱くなって雑草のタネがやられるはず」と信じて3週間ほどそのまま蒸しこみました。マルチを剥いで、ニンジン

ンを播種してみると大成功。一度も除草しなかったそうです。

「畑を見た人が『一回も草取りしてないの?』と驚くんで、やり方教えてあげるんですよ」と頼もしい澤口さん。春でも太陽熱処理、岩手でも流行ってほしいものです！





福島から

花用ラッピング袋でタケノコ出荷

渡邊紗恵子

春には山でたくさんのお山菜をとってきて平田村にある「道の駅ひらた」で売る半谷いねさん。山菜は単価も高く、よく売れるため気合が



入ります。一番人気は、朝どりタケノコ。

3年ほど前、店から「タケノコの毛でレジが汚れるので、袋に入れて出荷して」と頼まれました。最初は、ポリ袋に入れて口をしばったり、袋を細く裂いてぐるぐる巻いたりしてみたり、なかなかフィットしません。そこで思いついたのが、切り花用のラッピング袋。円錐型で、形もピッタリです。タケノコの頭を逆さにすっぽり入れたら、入口を折りたたんでテープで留めて完成。手間はかかるけれど、きれいに袋詰めすることで、さらに売れるようになりました。

すぐにアクが抜けるように、米ヌカをティーバッグに入れて、一緒にプレゼント。半谷さんがかけるひと手間を、みんなありがたいと思っていることでしょうか！