



## あっちの話

「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た時に、農家の皆さんから教わった知恵の数々。今月は、新潟県をまわった今年の新人職員が集めた話の特集です。

新潟から

### サルよけ効果抜群 自作の「オオカミおしっこ」

板垣紫乃

加茂市の坂上美登利さんの畑は山がすぐ後ろにあります。以前は山から下りてきたサルに畑を荒らされていましたが、「今はこれのおかげで被害が減ったの」と、茶色い液体が入ったベ

ットボトルを見せてくれました。日当たるところに置いておきます。空気が抜けるように少し蓋を開けておくのがポイント。1カ月後、強烈にクサくなったら「オオカミおしっこ」風液体が完成です。

した。嗅いでみると、驚くクサさ。夫の武男さんが「オオカミおしっこ」をイメージして作った独自の忌避剤だそうです。

材料はナタネ油粕と水だけ。ポリ容器3分の1にナタネ油粕を入れ、容器の半分まで水を注いだら蓋をし



ろ、オオカミの縄張りだと勘違いしたのか、サルが畑に近寄らなくなりました。容器に水を足せば、何回でも簡単に作れるのもいいところですよ。

「もとはナタネ油粕だから、畑の肥料にもなるんだよ」と武男さん。5年間使い続けて効果を実感しています。



新潟から

## カキ殻エキ스로野菜がバリバリ強くなる

梶原悠平

勉強熱心な村上市の大越和維かずいさんの本棚には、野菜づくりの本がズラリ。『現代農業』も、もちろん愛読し、よさそうな記事は実践しています。暑い夏に重宝しているのはカキ殻を木酢液で溶かしたエキス。畑の野菜にかけると「葉がバリバリと強くなる」そうです。

砕いたカキ殻を18ℓポリバケツの半分まで入れ、木酢液をヒタヒタに注ぎます。シユワシユワと泡立ち、カキ殻の成分が木酢液に染み出すので、1カ月ほど日陰に置いたら真っ黒なエキスの完成です。

木酢の酸でカキ殻はすっかり溶けたように見えますが、細かいカケラは残っています。噴口を詰まらせてはいけないので、大越さんはバケツの中にフィルター代わりのガーゼを落とし、浸み上がってきた上澄みだけを10ccのスポイト

で抽出します。エキスは500倍に希釈して、10ℓの噴霧器で1週間ごとに葉面散布。  
「次の日には葉の厚みが増して、元気になるよ」と大越さん。ジャガイモ、ナス、トマト、キュウリなど、どんな野菜にも効果的で、大満足です。





新潟から

## 7月の若い実がおいしい マタタビの塩漬け

青山和樹

魚沼市で野菜づくりを楽しむ桐生誠さんの元気の秘訣はマタタビの塩漬け。7月、庭のマタビの樹から実をもいで、塩漬けを作ります。

この実をもぐタイミングが重要で、1〜1・

5cmの大きさの、若い実がいいと桐生さん。2cm以上のものは渋味が強く、個人的に好きではないそうです。収穫し、洗った実にしつかり塩をまぶしたら、漬物器に入れて冷暗所に保存。半月したら完成です。瑞々しい塩味と独特の風味がクセになりそう。

マタタビの由来は「旅人が疲れ果てて挫けそうなときに食べると『また旅』に出る元気が湧いたから」と教えてくれた桐生さん。暑い夏には塩分補給としても食べるようにしています。

さらに、毎年悩まされていた花粉症もマタタビのおかげで和らぎました。朝、マタタビを一つ食べると、その日はくしゃみや鼻水が、ほとんど出なくなるそうです。なんとも不思議な効果に驚きつつ、今年の夏も1年分のマタタビの塩漬けを仕込みます。



新潟から

## 青ジソ茶で貧血改善

10年以上病気なし

石山桃子

南魚沼市の南雲桂二さんなぐもは10年ほど前から毎日欠かさず青ジソ茶を飲んでいきます。鉄分が豊富で、吸収を助けるビタミンCも含んでいるため貧血対策にいいのです。もともと胃腸が悪く、貧血気味だった南雲さんですが、飲み始めてからは大きな病気は一切ありません。

シソは7月中旬に花が咲くと枝数が増えて、葉は小ぶりになってしまいます。そこで南雲さんは、花が咲く前に根元から刈り取り。作業場に運んでハサミで葉だけを切り取ったら、シートに広げて干しておきます。水分が抜けきってばりばりになったら、30kgの米袋に、虫よけ用のニンニクと一緒に保存です。

飲むときは4ℓのやかんに乾燥青ジソを1つかみ。火にかけて沸騰したら1〜2分置いて出上がりです。黄色のお茶は、ほのかにシソの

香り。

「毎日飲むことが大事」と南雲さん。魔法瓶に注いで食卓に置き、いつでも飲めるようにしています。





新潟から

## ナスの概念が変わる 絶品「やきなす」レシピ

見上太郎

30cmもの大きさまで育つ「やきなす」は新潟市の木崎地区でしかつくられていない門外不出の在来品種。その大きさも特長ですが、皮も実も柔らかく、とろけるような食感が魅力です。やきなす栽培歴20年の田村君子さんも「ナスの

概念が変わるほどのおいしさよ」と太鼓判。

名前の由来は焼いて食べると絶品だったから。七輪でじっくり焼くのが一番ですが、時間がかかるのが難点です。「若い人は手の込んだことは嫌うでしょう」と田村さん、電子レンジで簡単焼きナス風レシピを考えました。

ピーラーでナスの皮を全部剥いた後、ラップで包んで電子レンジで加熱します。30cmの特大サイズなら700Wで3分間、普通の長ナスサイズなら2分間です。ラップを外して乱切りし、めんつゆをかけてカツオ節をまぶしていただきます。

「加熱するとモスグリーンの鮮やかなナスになるのよ。もう絶品。今日もぺろりと食べたばかりよ」と田村さん。毎日食べてもまったく飽きないそうです。