



長崎から

にがり混用でダニ剤の効果アップ

横山宗和

「ダニ剤に1000倍希釈のにがりを入れたら、困っていたハダニが抑えられるようになった」と教えてくれたのは、長崎市のイチゴ農家・徳永ヒデ子さん。肥料屋さんから、にがりは農薬の浸透性を高めると聞いて、ここ10年ずつと実践しています。

しかし、昨年はハウス周りの雑草処理が不十分だったのか、ハウスにハダニが入ってしまった。どんどん数が増えてきたので、徳永さん、いつもより濃いめの500倍でにがりをダニ剤に混ぜてみました。するとハダニはみるみる減っていき、花は止まることなく6月末までイチゴを収穫できました。

「農協の指導員がうちのハウスに来たとき、葉裏の卵まで死んでるのを見つけて、驚いてたのよ」と、効果にっこりの徳永さんです。



大分県でカボスをつくるお兄さんにもこの方法を教えたところ、カボスのダニにも効き目があり、とてもよいカボスができた喜んでいました。



新潟から

DHAにアミノ酸 魚の栄養を野菜に注入

辻直樹

「捨てればゴミ、拾えば資源、使えば宝物」が口癖の、佐渡市の本間太郎さん。近くの漁業組合が捨ててしまう、鮮度の落ちた魚や出荷しないエラや頭、内臓部分を使って、ミネラルたっぷりの液肥を作っています。

500ℓのポリタンク半分くらいまで魚のいろんな部位を入れたら、海水を9分目まで注ぎ入れます。そこに米こうじを1kg加えて蓋をし、日陰で保管。時々、竹の棒で攪拌してやります。1年後、蓋を開けると魚の赤身や内臓はすっかり溶けて、海水はほんのりピンク色。分解しなかった骨を取り除いたら、液肥の出来上がりです。ニオイは強烈ですが、ネギや薬物野菜の生育が悪いときに株元に原液でまくと、葉色がよくなって元気を取り戻すそうです。生育初期は葉が焼けないよう希釈して、株元にピン

ポイントでまきます。残った骨は畑に埋めて土づくりに使います。

「魚のDHAやアミノ酸は、野菜にもいいはずだよ」と本間さん。10年以上続けて、おいしい野菜をつくっています。



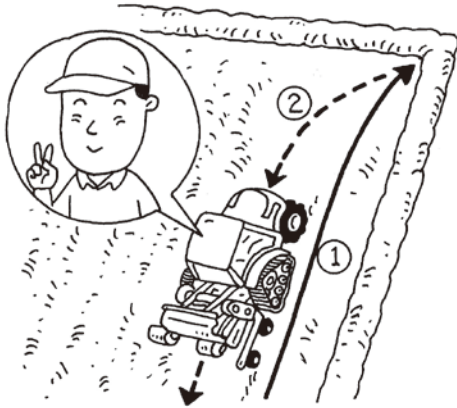


岐阜から

機械名人はクローラを2倍長持ちさせる

栗橋悠助

恵那市の(農)富田菅農に所属する中嶋勝昭さんは、10歳からコンバインに乗っていたほど機械大好きな若手農家。山側の小さい湿田用に導入したセミクローラのトラクタも、中嶋さんが運転すると、通常1000時間で交換する足回りが、倍の2000時間と長持ちします。



秘密は、旋回を極力避けること。「クローラは本来、真っ直ぐ進む用にできている」ので方向転換は苦手。田んぼの中で何度も何度も旋回しながら耕耘すると、やたら時間がかかるうえ、クローラへの負担も大きくなってしまいます。

そこで中嶋さんはバックを多用しながら一方向に耕耘します。田んぼの端まで到達したら、ハンドルを45度に傾け、隣の列にバックで移動。そのまま反対の端まで勢いよくバックして、ロータリを下ろしたら今度は直進です。

イネ刈りのときも一方刈り。1列刈ったらコンバインをそのままバックさせ、また隣の列を刈っていくやり方です。他の人が30分かけて周回刈りする1反の田んぼを、中嶋さんはこのやり方で10分で終わらせてしまうのだそうです。



宮城から

裂果ミニトマトで爽やかミャーブルミツ

樋口維史

夏の終わりが近づく頃、寒暖差のせいなのかミニトマトの裂果が増えてしまうと、栗原市の熊谷初美さん、捨てるにはもったいない裂果ミニトマトで、簡単おいしいデザートを作ります。

裂果ミニトマトを湯剥きし、ジッパー付きの保存袋に入れます。そこに砂糖を水で煮溶かしたシロップをヒタヒタに注いだら、味のアクセントにレモン汁を数滴加えて冷凍庫で保存。1週間ほどで、シロップの味がミニトマトにじんわりしみた、シャーベット風デザートの完成です。

小鉢に数個盛り付け、ミニトマトがほんのり溶け出したら食べごろです。まるで宝石のように鮮やかな実はシャリシャリ食感。口の中に爽やかなトマトの酸味とシロップの甘みがジュワッと広がります。

「夏の間ずっとミニトマト食べてると飽きてきちゃうでしょ。裂果してるから、湯剥きもしやすいのよ」と熊谷さん。簡単にできて、家族にも好評です。





長野から

甘みが凝縮 オープンで絶品焼きブドウ

中村幸真

ブドウのナガノパープルといえは、裂果しやすい品種ですね。裂果した粒を抜いてしまうと房での出荷はできません。須坂市の坂田美津子

さんは、裂果ブドウや出荷できない房の実で、絶品焼きブドウを作ります。

オープンで焼くには、オーブンの天板にクッキングシートを敷き、洗ったブドウの実を並べたら、予熱なしで120℃2時間。水分が飛んで実が縮み、皮がしわしわになったら、オープンから取り出します。

「焼くと味がギュッと凝縮して、甘みが増すの」と坂田さん。中はトロッと柔らかい焼きブドウ、冷ましてクラッカーにのせて食べたり、乾燥させてジューシーな干しブドウにしたり、冷凍保存してヨーグルトに添えるのもおいしい食べ方です。

「他の品種でも、おいしくできた。焼き時間を長くすると、カラッとした食感になるのよ」と、坂田さん、出荷できないブドウも無駄にすることなく、しつかり楽しんでいきます。