



「あっちの話こっちの話」は、日々全国の農村をまわる農文協職員が農家の皆さんに教わったたくさんの知恵でできています。思わず誰かに教えたくなる工夫ばかり。ぜひ試してみてください。

山口から

アルミホイルで冬のブロッコリーも緑のままに

原 敬介

寒さに当たると紫色に変わってしまうブロッコリー、見栄えが悪いとお客さんから敬遠されがちですね。下松市で野菜をいろいろつくって自宅前の無人直売所で販売している大木清子さんは、「手間と金をかけずにどうにかならんかね？」と試行錯誤し、あるものを使って見事変色を防げるようになりました。

そのあるものとは、なんとアルミホイル。霜が降り始める前、ブロッコリーの花蕾がこぶし大になったら頃合いです。収穫するサイズを見越し、少し余裕をもたせてアルミホイルを被せ、花蕾の付け根でくしゃっとすぼめ、留めておきます。そうすることでブロッコリーを寒さ

から守り、緑色のままで収穫できるそうです。御年90歳になる清子さんの知恵袋に驚かされました。





佐賀から

湯たんぽでパイナップルの越冬成功

荒井康介

パイナップルのヘタを植木鉢に植えて、2年目の井出欣子さん。しかし欣子さんの住む唐津市は盆地で雪が積もることもあり、そのままでは

は寒さで枯れてしまうそうです。普段、家では冬でも暖房を使わないという欣子さんは、暖房がなくても、玄関先で冬を越させることはできないかと、知恵をこらしました。

まず、10月中旬に鉢を玄関に移します。三重にした大きめのポリ袋に鉢を入れて包み、レジヤーシートの上に置きます。袋の中にはお湯を入れた2ℓのペットボトルを毎晩2〜3本投入。手づくり「湯たんぽ」ですね。空気は通るように、洗濯バサミで袋の口を緩く閉じたらもう1枚のレジヤーシートでまわりを覆って夜を越します。

玄関に置くのは4月後半まで。「湯たんぽなら、毎晩とはいえ、かかるお金も知れたもん」。節約精神だそうです。これでパイナップルも無事越冬し、大きな葉を伸ばしていました。



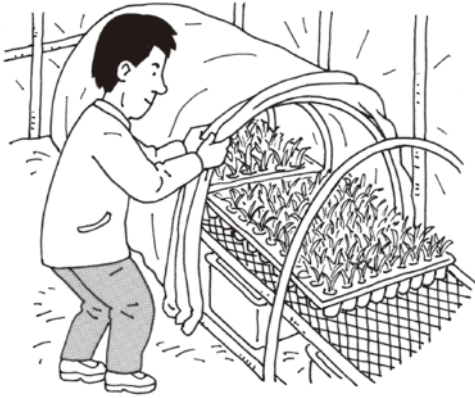


佐賀から

夏の苗を短日処理、ラクラク冬どりタマネギ

見上太郎

唐津市の徳田俊一さんは、冬どりタマネギを夏に播種・育苗してつくっています。冬どりタマネギといえば、春に球根ほどの大きさで掘り上げたものを貯蔵しておき、夏の終わりに定植する「セツト球栽培」が最近の流行ですが、徳田さんのやり方はそこまで手をかけないのです。



ポイントは約50日間の育苗期間。7月前半にセルトレイに極早生品種のタネをまいたら、本葉が出る頃からトンネルがけした寒冷紗で苗を覆い、日長を制限するのです。遮光するのは夕方5時から夜8時まで。湿気が溜まらないように、夜間は寒冷紗を外します。定植1週間前ぐらいまで毎日の作業となりますので大変ですが、ここが頑張りどころです。ハウス全体は目の粗い寒冷紗で覆い、温度が上がりすぎないようにしています。

タマネギは日が高い夏に育苗すると、上には伸びず小さいまま球を肥大させてしまいます。しかし日長を短くするこのやり方なら、夏でも大きな苗をつくれるそうです。徳田さんは8月下旬に苗を定植して、新タマネギが高く売れる11月中旬頃から収穫します。



あっちの話

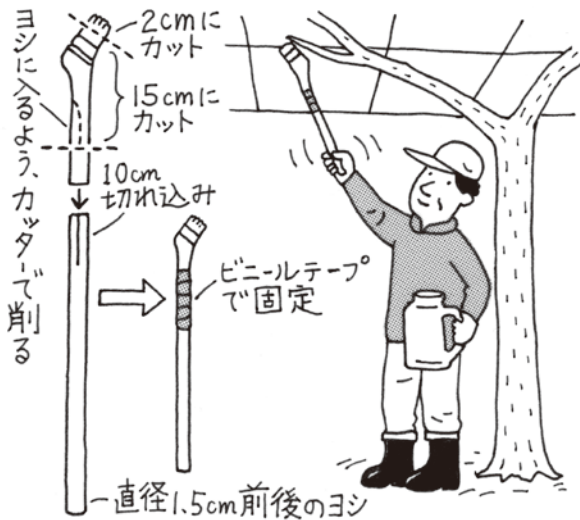
栃木から

ハケの改良でトップジンを塗りやすく

吉田祐貴

小山市の住宅地の中でナシを60aつくっている鳴瀬久夫さんは、せん定後にトップジンを塗るとき、ハケの消耗が激しいのが気になっていました。ハケを改良すること5年、ついに1シーズン使えるハケにたどりつきました。

ハケは薬剤の含みをよくするためにホームセンターで毛のつき方が丸いタイプを選び、3cmほどの毛を2cmにカット。これで毛が折れにくくなって消耗が減り、適量の薬剤がつくのでポタポタたれなくなりました。毛を切るときは断面がきれいに揃うように裁ちバサミなどを使います。柄の部分には、脚立に上らず主枝の先まで薬剤を塗るために、遊水地で刈ったヨシを継ぎ足します。ヨシは軽いので1日仕事でも疲れません。近所の農家も「これはいい」と大喜びだそうです。





広島から

竹を使ったきれいな豆もち

辻 直樹

毎年正月に杵つきの豆もちをつくる三原市の森紀之さん。炒った黒大豆を入れると、もちを切ったときに、豆の形が崩れて見栄えが悪くな



るのが悩みでした。そこで、『現代農業』2013年1月号を読んで黒大豆を蒸すようになりました。1回に搗くもち米2升に対して、黒大豆は300g。蒸し器で40分蒸してから、搗きあがる少し前のもちに混ぜて型に入れると、断面に黒大豆の粒がきれいに残った豆もちに仕上がります。ポイントは、まんべんなく豆を練りこむこと。

もちの型には1年前から孟宗竹を使い始めました。太くて青い竹を一節ごとに切り、半分に分けたものにもちとり粉をよく振ってから豆もちを流し入れます。手でぎゅっと押し込んで蒸し布を敷いたもろぶた（長方形の浅い箱）に、もちの面を下にして並べ常温で3日。竹から出して、8mmの厚さに切れば完成です。竹に入っ

たまま近所に配っても好評だそうです。



あっちの話

山形から

キャベツ巻きで紫キャベツの売り上げアップ

森 潤一

庄内町の高梨美代子さんはスーパーのインシヨップにカラフル野菜を出荷しています。売れ行きが芳しくないときもありますが、高梨さんはおいしく調理して試食してもらい、お客さんの心をつかんでいるそうです。

特に好評なのが紫キャベツのキャベツ巻き。

まず普通のキャベツ数枚と1枚ずつはがした紫キャベツ1個分を別々にさつと茹でます。このとき普通のキャベツには塩少々、紫キャベツには酢大さじ2杯を入れて色を鮮やかにします。ザルにあげたら普通のキャベツ1枚を丸めて芯にし、酢飯と海苔に見立てて紫キャベツ2、3枚を巻き寿司のように巻いたら、2、3cmに輪切りしてタッパーへ。

仕上げはピリ辛な味付けです。沸かした200mlの酢に砂糖大さじ2杯、千切りシヨウガ、

輪切りトウガラシを入れて、キャベツにかけたらできあがり。長い時間漬けておくと色が悪くなるので食べる30分前にかけるのがおすすめ。「おつまみにもいいね」と紫キャベツを買おうお客さんが増えたそうです。

