



あっちの話

埼玉から

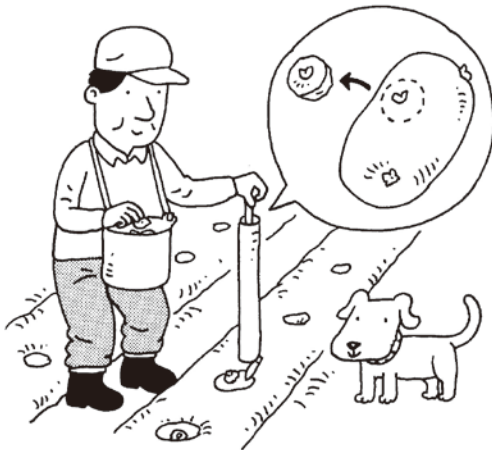
ジャガイモが芽だけで育つ、ビックリ栽培

宮本奈緒

熊谷市の岡部富雄さんは、ジャガイモを植えるとき腰を屈めるのが辛かったそうです。立ったまま上から入れて落とすタネ播き器を、直径5cmのアルミパイプでつくった岡部さん。それを使って、ジャガイモを植える方法はないかと考えていたところ、「芽だけを植えてもジャガイモができる」という噂を聞いて、さっそく実践。すると、種イモを植えるやり方と変わらないジャガイモができました。

植える芽の準備は、料理をするときにジャガイモの芽を取る要領で、包丁かカッターを使って芽の周り一円玉くらいの大きさを切り取るだけ。1個のジャガイモから10個以上の芽が取れます。残りの部分はおいしくいただいて、黒マルチを張った畑に、芽だけを40cm間隔で植えていきます。立ったまま使えるタネ播き器がなく

でも試してみる価値ありの方法です。





山口から

寒い冬、土をひっくり返してヨトウムシ退治

上野亮太

柳井市の中西文子さんは80歳。今でも家族8人分の野菜を1人でつくり、直売所にも出荷しています。家族が食べる野菜だから、農薬はできるだけ使いません。さらに生ゴミ堆肥をつくり、畑が空いたらすきこんでいます。そのため土はフカフカ。そんな文子さんに農薬を使わないヨトウムシ対策を聞きました。

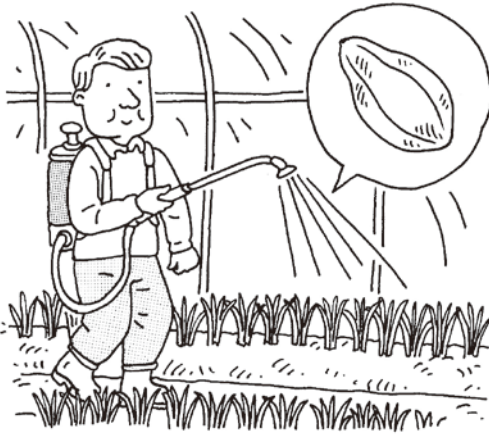
正月が明けると畑の土を20cmほど、スコップでひっくり返していきます。すると越冬中のヨトウムシのサナギが出てきて、寒さと乾燥で干からびて死んでしまうのだとか。1・5反の畑を、無理のないペースで進めています。

このやり方を続けて40年以上になるといいう文子さん。ヨトウムシの被害にあうことはほとんどないそうです。





あっちの話



佐賀から

酵素の力!? ネギの害虫予防にパイヤエキス 辻 直樹

嬉野市で小ネギをつくって25年あまりになる原博さんは、無農薬栽培を目指し、害虫予防にパイヤを活用する方法に行きつきました。

パイヤは露地とハウスで栽培していて、霜にやられ出荷できない青い実を使います。300ℓのポリタンクに5cm幅で皮ごと輪切りにしたパイヤ100kg、落ち葉60kg、糖蜜25kg、白砂糖20kgを入れ重石を載せたら、水160ℓを加えます。そのまま3カ月ほど寝かせますが、半月に2〜3回、ネギの皮むきに使うコンプレッサーで空気を送ると、腐ったようなイヤなおいがしません。出来上がったら布で漉しておきます。

このエキスを、5月から11月まで15日おきに150倍に薄めて散布します。するとパイヤの強力な酵素を嫌うのか、スリップスやハモグリバエはほとんどつきません。さらにヨーグルトを100倍に薄めて一緒にまけば、ヨトウムシやコナガもつかなくなったとのことでした。



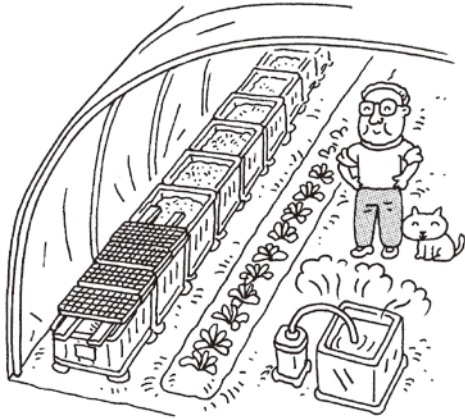
新潟から

廃菌床 & 水槽ヒーターでハウスがポカポカ

水野研介

十日町市の直売農家、小宮山清さんのハウスは冬でもポカポカ。その秘密は二つあります。

一つはエノキの廃菌床コンテナ。まずはもらってきた廃菌床を握って水が染み出るくらいに湿らせて、余った布などを敷き詰めたプラスチックコンテナに入れます。踏み込むと高さ30cm



ほどになるので、上には土や防草シートを被せます。このコンテナを、ハウス内の端にコの字型で並べておけば、発酵熱により室温が上がるのです。清さんはコンテナの上にセルトレイなどを置いて育苗しています。廃菌床は3カ月ほど熱を出し続けるので、年に2回、11月と3月に仕込みます。

もう一つは水槽ヒーター。水を張った1m幅の水槽をハウスの中央に置き、その中に熱帯魚の飼育に使うヒーターを35℃に設定して沈めておきます。すると室温が上がるだけでなく、乾燥も防げます。

廃菌床と水槽ヒーターのおかげで、冬の間も5m×5mのハウス内を約15℃に保てるので、春先早くの育苗や、冬の葉物野菜づくりができるそうです。



あっちの話

熊本から

孫も大好き！ドライイチゴとシロップ

白井 藍

亀裂が入ったり、軟らかくなりすぎたりして出荷できないイチゴ、阿蘇市の岡田留里子さんは捨てずにドライイチゴとシロップにしちゃうんです。

まず、鍋にイチゴ1kgとグラニュー糖500gを入れて、1、2時間置きます。暖かいときは悪くならないように、冷蔵庫に入れておく心安心。エキスが出てイチゴが浮かんできたら火にかけます。アクを取りながら沸騰させて5分。ザルに移したら、上に残ったふやふやのイチゴをシートに並べてオーブンへ。110℃で片面30分ずつ焼くとドライイチゴの完成です。ザルの下に落ちた液もシロップとして活用するのでムダにしません。どちらも冷凍して一年中使用できるようにしています。

シロップは牛乳やヨーグルトに混ぜて、ドラ

イチゴはそのままでも、クッキーに入れても楽しむことができます。お孫さんは、手作りイチゴシャーベットにドライイチゴとシロップを両方かけて食べるのがお気に入り。

