



山口から

ズッキーニ、立体栽培で収量1.5倍

向井道彦

会社に勤めながら、何か儲かるものがないかと常にねらっている田布施町の直売農家、岸田訓和さん。単価の高いズッキーニに注目していたところ、『現代農業』2017年5月号の「ズッキーニの立体栽培」に目が留まりました。普通は地這いで栽培することの多いズッキーニ、支柱を立てて上に誘引する立体栽培なら受粉や収穫もラクなうえに、密植して収量を上げることできます。

4月の下旬に定植し、根が張った頃に株のすぐそばに支柱を立てて主枝をヒモで固定します。記事では主枝ではなく葉柄を支柱に結びつけていましたが、岸田さんは株が小さい最初のうちだけは、風のことを考えて主枝を結わえてみたのです。生育が進んで葉柄が長く伸びてきたら、株元から30cmほど離れた場所に支柱を立



て直し、記事と同様、葉柄を支柱に固定するようにはしました。

誘引は手間ですが、この方法なら風にも負けず安定して育ちます。そのときどきの作業は出勤前の30分で終わるし、立体栽培だと果実に傷がつきにくく、出荷できる量が1.5倍になったそうです。



新潟から

余ったタマネギが生まれ変わって葉タマネギに

板垣紫乃

田上町^{たがみまち}の諸橋ゆきさんは、傷があったり芽が出てしまったタマネギを、11月頃、ウネの空いたところに植えてしまうそうです。玉の3分の



1が土に沈むくらいに押し付けて置き、肥料をまいておくと、分球して、4月末から5月初めに「葉タマネギ」として収穫できます。

掘り出して分球ごとに分けると、もともと一つだったタマネギが何本もの葉タマネギに変身。見た目は、下がラッキョウで上がネギ。葉はタマネギの香りがして軟らかく、ネギと同じように食べられます。諸橋さんは一株分を一束にまとめ、直売所で100円ほどで販売しています。

4～5月はちょうど冬ネギが終わる頃。直売所のお客さんが喜んで買ってくれます。おススキの食べ方は卵とじです。刻んだ葉と玉とタケノコを一緒に煮て、親子丼のようにして食べているそうです。



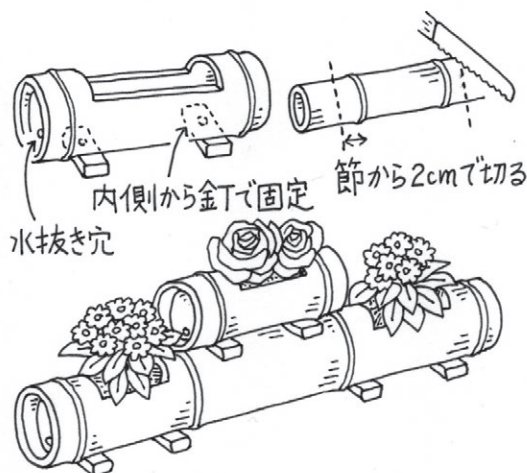
あっちの話

長崎から

簡単、竹プランターの作り方

荒井康介

諫早市の坂口秋光さんのお宅の前にはきれいな花や珍しい花が、竹でできたプランターに植えられています。



作り方を聞くと、まず、直径15cmほどの太い孟宗竹を用意。竹用のノコギリを使って両端に節がくるように切り出します。植え込み部分は10×20cmくらいに大きく切り取り、節の下の方に1カ所、キリや釘で排水のための穴を開けるのがポイントです。2mの竹から、だいたい五つほど作れるそうです。

節三つ分ほどの長いプランターにすることもあります。また、その上に短いプランターを重ねて階段状の立体花壇にもするそうです。

花のほかに、ミニトマトも竹プランターに植えて庭先でつくる坂口さんです。ガーデニング好きな方に作ってあげると喜んでくれそうな竹プランター。簡単なのでぜひ。



宮城から

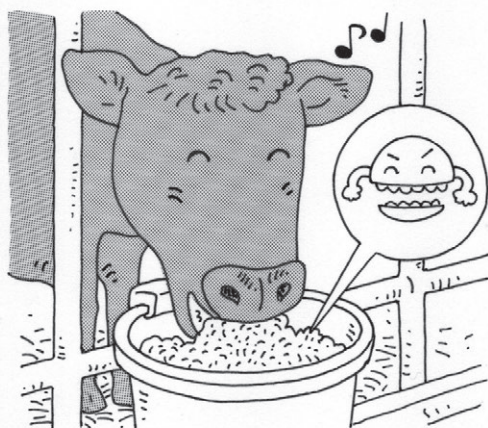
子牛の下痢には納豆がイチバン

濱田佳明

大崎市で親牛10頭を飼育する繁殖農家の佐々木きえ子さんは「子牛の下痢には納豆がイチバン！」といいます。

やり方はとっても簡単。軟便など子牛に下痢の症状が現われたら、朝晩2回のエサやりのとき、納豆1パック50gをエサに混ぜて与えます。最初は口を付けないこともあるそうですが、エサを4分の1ほど減らしてやると、お腹がすいてくるので次第に食べ始めます。あとは下痢が止まるまで1週間ほど続けます。

5年前に人から聞いて始めたこの方法。いまでは子牛が6カ月齢以降のとき、とくに役立っています。この時期、繁殖農家は少しでも子牛の体重を増やそうと追い込みを始めます。子牛はエサを食べ過ぎて下痢することが多いので、そんなときにおススメです。





あっちの話

福島から

太くなつたタラの芽は、じゅうねん味噌和えで

橋本康範

平田村の直売母ちゃん、川野^{かわの}邊悦子^べさんに、タラの芽のとおきのおきの食べ方を聞きました。



春になると山菜採りにも精を出す川野邊さん。タラの芽はとても人気のある山菜ですが、少し伸びすぎて太いものだとトゲもあり、天ぷらでは食べにくくなります。そんなときはタラの芽の先の葉は天ぷらに、根元の太いところは短冊切りにして一度茹でてから、じゅうねん味噌と和えて食べています。じゅうねんとはエゴマのこと。香りが立つまで炒ってからすり、砂糖や味噌と合わせたものをつくりおきしています。

じゅうねんの香り、砂糖と味噌の甘じょっぱさ、そしてタラの芽の独特の風味がとてもおいしいそうです。何でも天ぷらにするのではなく、こうしたおいしい食べ方もあるんですね。