



徳島から

## 野菜の病気減らしにニンジン乳酸菌液

上野亮太

海陽町には、30人ほどが参加する有機農業グループ「海陽町元気農業研究会」があります。

そこで野菜の病気減らしに広がっているのが手作りの乳酸菌液です。つくり方をメンバーの歌<sup>うた</sup>泰一<sup>ひろいち</sup>さんに聞きました。



材料は水約20ℓ、オリゴ糖もしくは糖蜜60g、植物性乳酸菌飲料ラブレ130ml（1本分）、すりおろしニンジン1本分です。ニンジンは乳酸菌が殖えやすいことと、出荷できないものを冷蔵保存しておけば一年中いつでも使うことができるところが気に入っています。すべての材料を20ℓのポリタンクに入れたら一度フタをして、上下に振ってかき混ぜます。そこに熱帯魚用の水槽ヒーターを入れ、ポリタンクの口をビニールで覆い、30℃で2日間発酵させれば完成。泰一さんは約3倍に薄めて野菜の定植前に1回と、雨が続いて病気が心配なときなどを見計らって、2〜3回まいていきます。乳酸菌が入っているためか、とくにジャガイモがソウカ病になりにくくなったそうです。

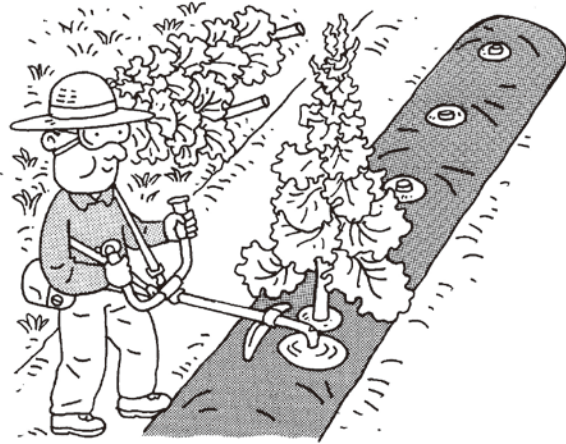


徳島から

## トウ立ちしたサニーレタスで畑のアゼ除草

東 菜津美

小松島市で1反弱の畑で年間を通じて15種類ほどの野菜をつくり、直売所へ出荷している堀



田康二さん。5〜6月のトウ立ちしたサニーレタスを、畑のアゼ除草に役立てています。

サニーレタスは冬から400本ほど栽培し、3月頃から収穫していますが、中には生育が悪いものもあります。片付けるのも面倒なのでそのまま放置。次の野菜を植えるためにウネを立て直す頃には葉が広がり、草丈が1mほどになっています。これを株ごと刈り取り、アゼに並べておくと、その場所は雑草がキレイに枯れるそうです。10本ほど置くだけでも、その部分の除草の手間が省けて助かります。

堀田さんははつきりとした仕組みはわからないといいますが、このやり方には日陰になる以上の除草効果があると考えていて、もう10年以上続けているそうです。



# あっちの話

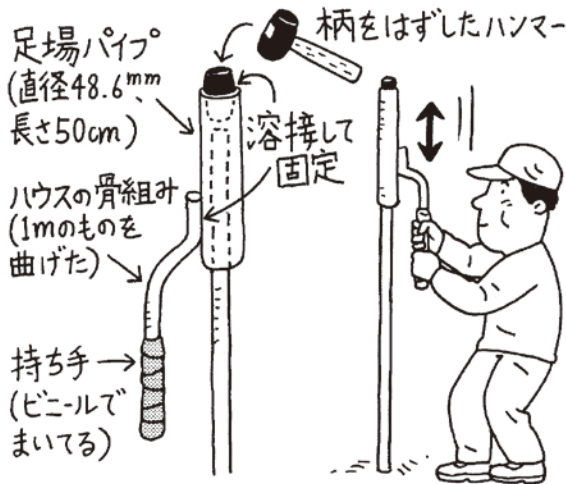
千葉から

## イチジクの誘引パイプをラクに打ち込む道具

石山桃子

一文字仕立てのイチジク栽培では、新梢を誘引するために自分の背丈以上の誘引パイプを設置する必要がありますが、その際、脚立とハンマーは必需品。しかし脚立の上は不安定なうえに、何度も上り下りしてハンマーで打ち込んでいくのは重労働でした。

そこで富津市でイチジクを3反栽培している鹿野勉さんは、ラクして打ち込める特製のハンマーをつくりました。構造は図の通り。持ち手部分を持ち上げて下ろせば打ち込めるので、脚立はもういりません。鹿野さんが電気工事の仕事をしていたときに使っていた、アースを打ち込む安全ハンマーを参考にしたそうです。以前のやり方と比べ、10倍早く誘引パイプが設置できるということでした。女性や高齢の方でもラクに使えるのでおススメです。





島根から

## 子牛の離乳に甘いガムシロップ

三輪里子

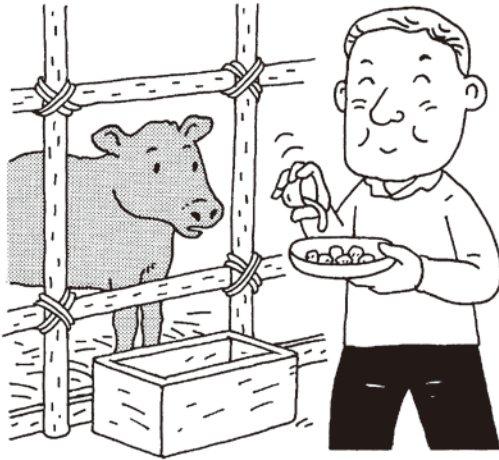
奥出雲町の宮崎真行さんは、5頭の繁殖牛を飼っています。早く餌付けすれば成長もよくなると、25日齢からミルクの量を減らし始めてい

ます。固形飼料には消化しやすい離乳用のスターターを与えていますが、ニオイがイヤなのか、神経質な牛ほどなかなか食べてくれません。

分の1個分(約5g)をかけてエサ箱に入れてあります。糖分を好む牛は甘いニオイに惹かれ、1週間もすれば食べるようになるそうです。一度食べつけてしまえば、ガムシロップがなくてもスムーズに食べるようになります。初めは砂糖を混ぜるとい

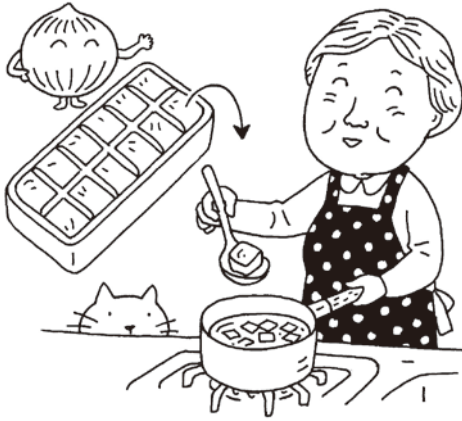
ます。固形飼料には消化しやすい離乳用のスターターを与えていますが、ニオイがイヤなのか、神経質な牛ほどなかなか食べてくれません。

そこで真行さんは子牛に慣れてもらうために、まずは一握り分のスターターに、アイスコーヒーについているようなガムシロップ3



いと聞いたそうですが、ガムシロップのほ

うがエサにくつつくので、子牛が食べやすくなるのではと考えています。



茨城から

## 血液サラサラ！ 毎日欠かさずタマネギ氷

原 敬介

筑西市で半世紀以上タマネギをつくる島崎克

海さん、敏子さんご夫婦。御年80歳を超えても日々元気の秘訣はズバリ、毎日欠かさずタマネギを食べることだそうです。毎日続けるのはけっこう大変ですが、島崎さんご夫婦が3年前か

らやっている「タマネギ氷」なら簡単です。

まずタマネギの皮を剥き、上側と根を切って4等分、小さいものはそのまま圧力鍋で20分ほど蒸してミキサーに入れます。蒸したタマネギは水分を多く含むので水は入れません。ペースト状になったタマネギを製氷皿に移し、一晩凍らせればタマネギ氷のできあがり。使いやすいように密閉できるポリ袋に移して冷凍庫で保存しています。

島崎家では毎日朝と晩の味噌汁にこのタマネギ氷を二つ入れて食べています。味噌汁ができたあとに入れるとぬるくなるので、火を止める前に入れるのがポイントです。島崎さんはほかに、カレーにも使っています。つくりおきできるので、日々の料理に使ってみてはいかがでしょう。