



あっちの話



兵庫から

自家製豆乳でダイズ畑の菌力アップ

江崎嵩弘

丹波篠山市で黒大豆をつくる北川哲雄さんは、8～9月に根が黒く腐り、株が枯れてしまう病気に悩んでいました。黒根腐病だったようです

が、お手製の菌液を土にまくようになってから被害が出なくなってきました。

ベースになるのは、お手製の黒大豆豆乳。一晩水に浸したクズ大豆250gを水3ℓで煮てミキサーにかけます。これを布で濾してしばらく約3ℓの豆乳が完成。「豆乳は栄養価が高く菌が殖えやすい」と北川さん。

40℃の豆乳2ℓにヨーグルト50gを溶かし、ハウスの中に2週間ほど置いて発酵させれば乳酸菌液。2月に堆肥と一緒に圃場に散布します。同じく、40℃の豆乳2ℓに納豆100gを入れて発酵させれば納豆菌液。4月のウネ立て時に散布しています。どちらも約250倍で、反当たり150ℓ。もとは病院で菌の検査をしていた北川さん、さすが菌には詳しい人でした。



徳島から

片栗粉のとろみでハダニ退治

青山和樹

尾崎進一郎さんは海陽町でイチゴを栽培しています。ハダニの農薬は高いので、仲間の農家と情報交換して、片栗粉でハダニを退治することになりました。

水1ℓに片栗粉100gを入れて火にかけます。ゆつくりかき混ぜながら5〜10分。糊状になり透明感が出てきます。それを水で1000倍に薄めて、定植後の9月中旬から5月いっぱいまで、週1回、その都度つくって散布。下から噴き上げるようにして葉裏にもムラなくかけると、ハダニはデンプンのとろみに捕まってしまうそうです。

これなら簡単だし、どれだけつくっても安上がり。農薬はハダニが急増したときだけ使えば大丈夫。年金だけでは生活していけない時代、節約する工夫は大事ですね。





あっちの話



長野から

廃菌床の温床でポカポカ発芽、野菜を早出し

大池俊二

中野市は全国有数の菌床キノコの産地。廃菌床は処分に困る厄介ものになっていますが、前

田静雄さんは、この廃菌床を温床にして、ブロッコリーやキャベツの早出しを実現しています。

まず、2月半ばにハウスの中にコンパネで枠（縦100×横70×高さ70cm）をつくります。

その中にもらってきたフワフワの廃菌床をスコップで移し替え、上に播種した育苗トレイを3枚ならべます。廃菌床は2〜3日すると発酵熱で自然に温度が上昇、2週間くらいはほ一定の温度が続きます。おかげで発芽もスムーズで、芽が出たらトレイを地面に下ろして定植サイズまで管理するだけです。

床は天地返しをすればまた発熱するので、前田さんはこのやり方を一冬に3回転。7月下旬の直売所出荷が1カ月も早まって、タダの廃菌床でふところも暖かくなっているようです。



福岡から

最後はお茶になるレモングラスの正月飾り

見上太郎

赤村の湯口美佐江さんは薬草名人。年末年始は、レモングラスを3通りで楽しみます。



11月中旬に刈り取ったレモングラスは、選別して洗って束にします。風通しのいい日陰に吊り下げて3〜4日、乾いたら三つ編みにします。

まずは直径25cmほどに丸く形づくって、リボンを巻いたらクリスマスリースの完成。大晦日には、リボンを外しマツやナンテンを挿し込めば、正月飾りにもなります。季節の草花を挿して、一年中飾りを楽しめます。ミントやタイムなどを添えればさらに素敵。最後は2cmほどに刻んでハーブティーにします。

自分の店に一つ1000円で並べてみると好評で、直売所でも販売することにしました。売り方のポイントは、お客さんの目の前で刻んでお茶として飲んでもらうことです。僕も飲ませてもらいましたが、目の前でリースがチョコキチヨキ切られた時にはびっくりしました。



兵庫から

余った煮豆は黒酢漬け

櫻井歓太郎

「黒豆と黒酢の相性はバッチリなの」と、香美町で黒大豆を栽培する中村清子さん。冬が来たら年末年始にそなえて煮豆をたくさんつくります。年初めにわが家でとれた黒豆を食べる贅沢。おせちにはふんだんに入れるそうです。

食べきれなくて余っても大丈夫。ビンに入れて煮豆が浸るように黒酢を注ぐだけです。冷蔵庫で保存すれば日持ちします。

黒酢と黒豆の組み合わせは、高血圧や冷え性、疲労回復によいとされ、中村家ではスプーン1〜2杯ほどを毎日食べて健康を保っているそうです。黒酢には煮豆の甘みが出て飲みやすくなるところも気に入っています。冬を元気に乗り切る煮豆の黒酢漬けを皆さんも試してみてください。

