



あっちの話



野菜を食べるアブラムシやアオムシをなんとかしたい。でも、家で食べるものだし農薬は控

秋田から

木酢＋キムチのもとで虫が寄ってこない

瀧澤宏明

えたい。小坂町の熊谷ヒロ子さんは、木酢とキムチのもとで、そんな悩みを解消しています。

まず木酢10mlを噴霧器のタンクに水10ℓと一緒にに入れておきます。キムチのよとのほうは大きじ1〜2杯分をコップに入れて水でサラサラに伸ばします。トウガラシの皮などがノズルに詰まらないように茶漉しで取り除きながら、木酢入りのタンクに追加。あとは軽くかき混ぜて完成です。

虫の忌避剤として野菜に噴きかけます。木酢の強いニオイや、キムチのよとの香辛料や酵素などが虫よけになるようです。熊谷さんは1週間おきの散布を目安にしていますが、雨が降ると効果が落ちてしまうので、その後にも噴霧するようにしています。



秋田から

イネ育苗 玄米黒酢で立枯れ予防

渡邊紗恵子

大潟村の稲作農家・三留達也さんは、あきたこまちなどの特別栽培米を減農薬・減化学肥料で栽培しています。

1作に使える農薬の種類や回数は決まっているのですが、オーバーしないようにやりくりが必要です。本田でカメムシやいもち病の防除ができるように、苗にはなるべく農薬を使わない工夫をしてきました。そこで役に立つのが玄米黒酢。特に苗立枯病の予防がねらいです。

3月末頃、種モミを温湯処理し、すぐに浸種しますが、ここに玄米黒酢を300倍で入れます。酢は雑菌の細胞膜に浸透し、その働きを抑制する効果があるので、温湯処理で無菌状態になり雑菌繁殖の危険がある種モミを守ってくれます。水は約3日ごとに取り換え、のべ10日間浸種します。

また、育苗中のかん水でも、2〜3日に1回は玄米黒酢を500倍で散布して、病気を予防します。





あっちの話



徳島から

ニツキの根で鼻がスーッと通る春

東 菜津美

自家用にニツキ（ニツケイ）を植えているのは、つるぎ町の栗本新二さん。冬場の乾燥した時期や花粉症シーズンに、鼻づまり対策でニツ

キの根を使っています。

根は年中掘れるようですが、栗本さんは木が生長する春夏を避けて秋冬に掘り出します。太さは割り箸程度。陰干しで保存しておきます。掘ったところは埋め戻しておく、数年後にまたとれます。

鼻づまりが気になりだしたら、根を洗って、香りが出やすいように空き瓶などで軽くたたき、長さ5cmほどに切り分けます。5〜8本が1束になるようにヒモで結んだら、居間や玄関、風呂場などに吊るしたり、皿にのせて置いたりします。ニツキ特有の香りが鼻の通りをよくしてくれます。

香りがしなくなった束は、ぬるま湯に2分ほど浸せば、再び香りが立つようになるので、1カ月くらいは使えるそうです。



長野から

やみつき！ 干しリンゴグラッセ

石山桃子

春まで残ったリンゴのおいしい食べ方を飯綱町の若林むつ子さんに教えてもらいました。



リンゴ2kgの皮と芯を取り8等分にしたら、砂糖600g、レモン汁30gと一緒に鍋に入れて強火にかけます。染み出た果汁で煮えてきたら落とし蓋をして弱火で20分。火を止めて冷まし、ざるで半日ほど水気を切ります。あとは2〜3日天日で干して完成。雨が続くときは低温のオーブンでじっくり乾かします。

若林さんは、赤みの強い「紅玉」だけは皮ごと使います。煮汁に赤の色素がにじみ出て、果肉も薄赤く仕上がりキレイなのです。

甘みがギュッと凝縮していてそのまま食べてもおいしいし、パン生地やジェラート、ヨーグルトに混ぜても楽しめます。冷凍庫で長期保存も可能。甘くて冷たい干しリンゴグラッセは、夏場のおやつにもぴったりです。



あっちの話

福岡から

荒廃地はエミューにおまかせ！

佐藤 圭

筑紫野市の藤澤真一郎さんは、荒廃地の周囲を高さ2mの柵で囲い、エミューを放牧飼育する事業を立ち上げました。隣接する佐賀県基山町で、もともとクリ畑だったところなどを借りて約350羽を飼っています。

エミューは、体長1・8m、体重50kgほどのオーストラリア原産の大型鳥で、北海道のような寒冷地でも、九州やアジアのような暖地でも適応する温厚な家畜。雑食なので生え放題の雑草や、畑のキャベツの残渣なども食べます。畜舎不要で、水場とエサ場、木陰があれば、荒廃地でも気軽に10aに30羽ほど飼育できます。

タマゴや肉、オイル、皮、羽根など、余すことなく利用でき、2年目の鳥1羽で30万円ほどの価値があるそうです。「エミューキーマカレー」や「エミュー石鹸」などの関連商品もでき

て盛り上がっています。藤澤さんは荒廃地でエミューを飼う人を増やしたいと考えており、「エミューが農家の所得向上と町おこしになればうれしい」と言っていました。

