



佐賀から

糖蜜かん水で太くて味が濃いアスパラ

香川貴文

神埼市かんざきの重松吉信さんは、自給畑で実験してよかつたことを本業のアスパラにも導入しています。「メーカーイン（ジャガイモ）に花が咲く時

期から糖蜜をかん水してみたら、サツマイモみたいになんてでっかくなつてな！」と笑つて教えてくれました。味も濃厚になつたそうので、糖蜜にたくさん含まれるミネラルが効いたみたいですよ。

そこでハウスのアスパラにもかけてみると、たしかに太くなりました。液肥40ℓに糖蜜20ℓを加えて水で薄め、1週間おきにチューブに流します。目詰まりしないよう最後は水だけ流すよう気をつけています。

糖蜜は土壤微生物のエサにもなり、土がフカフカになるのも気に入っています。もう10年以上も使つて、Lサイズ中心で味の濃いアスパラを育てている重松さんです。



山形から

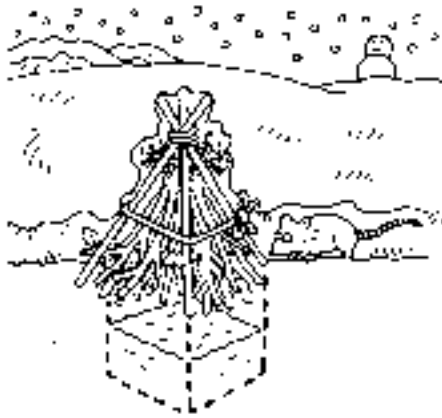
ネズミもモグラも一斗缶のワナでしとめる

渡邊紗恵子

直売野菜をつくる新庄市の笹昭一さんに、雪国のネズミ捕りを教えてもらいました。準備するのは、一斗缶と木枝、ダイズの殻付き枝。雪が降る前の10月下旬～11月に畑の中に仕掛けます。

一斗缶の上面を缶切りでくり抜き、それが埋まるくらいの穴を掘って設置したら、中に半分まで水を入れます。上に、長さ約50cmの木枝3～4本を組んだら、間をダイズ枝殻の束で埋めるようにならべていけば完成です。マメの匂いでおびきよせるよう、ダイズ枝殻は逆さにして根を上にも置くのが笹さん流。

ワナは一冬そのまま放置し、



春先に掘り出します。「多いときは20匹ぐらいかかってる！」そうで、なかにはモグラが多く落ちていているワナもあるみたいです。

春が近づくと地温で雪が溶け始め、ネズミやモグラは地面と雪の間にできた隙間を動きまわるそうです。穴に落ちたら最後、自力で這い出ることができません。

捕まえた後は、一斗缶を掘り出した穴に放り込んで埋めてしまうので処理もラク。「春先までに数を減らしておけば野菜の被害も少ない」と自信たっぷりな笹さんでした。



秋田から

コロナ禍でポップコーン用トウモロコシがよく売れた！ 橋本康範

美郷町の鶴谷紗基子さんは、直売所で農産物を販売して4年目。売れ筋も見え、品目を絞り込んできています。

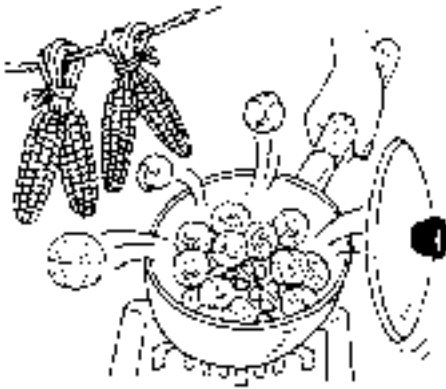
そんな中、今年の春先はポップコーン用トウモロコシが昨年のおよそ2倍売れたそうです。冬場は野菜が育たないので品揃えのために出荷していたものなのですが、新型コロナウイルスの影響で、家で映画を観たり子供とおやつをつくったりする人が増えてニーズが高まったようです。

つくっているのは「まるポップ」というポップコーン専用品種。丸くマッシュルーム型にはじけるのが特徴です。1株に2果実らせ、皮がしなびて茶色になる9〜10月まで畑で完熟させて収穫します。

皮をむいて、雨の当たらない風通しのよいと

ころに吊るしておき、乾いたら粒をほぐして袋に詰めます。1袋100gで150円。ポップコーンのつくり方を書いた手書きのメモも入れて販売します。

ポップコーン用に乾燥させたトウモロコシ、ウィズコロナ時代にはねらいめかもしれません。





長崎から

エビスグサ、タネを煮出してピンクの茶

板垣紫乃

五島市の都々木克巳さん・昭子さんの家で、ピンク色の冷たいお茶をご馳走になりました。毎年畑の角に生えてくるエビスグサのタネを煮出したものだそうで、クセがなくゴクゴク飲めるお茶でした。

エビスグサは、草丈1mほどで夏に黄色の花を咲かせるマメ科の植物。センチュウに効く緑肥としても用いられます。10～11月に、茶褐色に熟した莢ごと収穫。天日でよく乾かしたら、木の棒やビール瓶で打ちたたいてタネを取り出します。15cmほどの細長い莢に、3



～5mmほどの縦長六角形のタネが30個ほど入っています。濃褐色で光沢があるタネです。

お茶にするには、このタネをお茶パックに大さじ1杯詰め、水1・8ℓで煮出します。苦味が出ないように長く煮出さないのがコツ。粗熱を取ってペットボトルに移し替え、冷蔵庫で冷やします。

古くから生薬として用いられてきたエビスグサは、便秘や慢性胃腸病に効くそう、おかげで都々木さん夫婦も快調。「おいしくてもう番茶は飲まれん！」というくらい家族にも好評のお茶です。



広島から

青トマトの酸味際立つカレー

藤川直人

秋になってトマトハウスを片付けるとき、熟す前の青い実がついているのをもつたいたいと思っていたのは、庄原市の前田智永ちえいさんです。

「なにかに使えないだろうか」と考え、青トマトの酸味を活かしたカレーを考案。仲間と切り盛りする農家レストランのメニューに加えることにしました。

「青トマトの酸味は食材の旨みを引き出してくれるの」と前田さん。お手製のカレーは、青トマトがたっぷり使われていて絶品です。シャリっとした果肉の食感が残っているのもいい感じ。レシピは秘密だそうです。水は極力加えずトマトの水分でつくることと、この酸味と相性がいりリンゴと合わせるのがポイントです。

1年で使う青トマトの量は、コンテナ8個分ほど。地域の農家に協力してもらって秋のうちに集めます。集めた青トマトはくし切りにし、ポリ袋に入れて、冷凍ストッカーで保存。必要な時にその都度出して使っています。