



徳島から

「級」の大きさ!? ブロッコリーのわき芽どり

上野亮太

美馬市でブロッコリーを4反栽培して農協に

出荷している藤原一幸さんに、1株から大きな

花蕾を2回収穫する方法を聞きました。11月に

頂花蕾を収穫したらそのまま株を越冬させ、2

〜3月に直径12cmほどに育ったわき芽を収穫す

るのですが、コツがいく

つかあります。

・通常9月に定植する苗

を8月末に早植えして

頂花蕾を早めにとる。

収穫後に出るわき芽が

冬を越せるくらい大き

くなる時間を稼ぐため。

・頂花蕾を収穫するとき

は、地上部を長めに残

す。大きなわき芽をと



るためには、下葉や株が大きく残っていない

といけないんだとか。

・12月から反当20〜30kgの硫酸を、だいたい3

週間おきに3回株元にまく。

・寒さに強い頂花蕾専用品種の「おはよう」を

使う。いろいろな品種で試した

結果、育つわき芽は一つだが、

一番大きくなることがわかつ

た。

美馬市は冬が寒く、毎年2回

収穫できるわけではありません

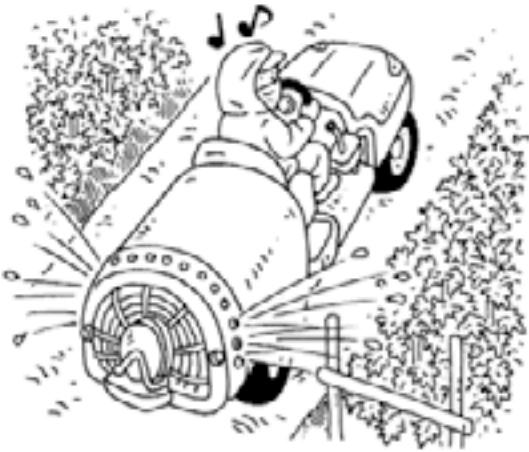
が、うまくいけばわき芽だけで

苗代ぐらいいは稼げると藤原さ

ん。わき芽は直売所向けだと思

っていたので、農協に出荷して

いると聞きビックリしました。



鹿角市の小館博さんは豪快な花農家。約4 haでキクを50種類ほど露地栽培しています。花や

秋田から

露地ギク4 haをSSで防除

西ノ坊夏生

葉に病気や害虫がつかないよう頻繁に農薬を散布するため、面積が広いと大変です。そこでキクの前に15年ほどリンゴを栽培していた小館さんは、果樹用のSS（スピードスプレーヤ）を上手に活用しています。

散布するときは基本的にファンは切り、キクの高さに合わせて余計なノズルのコックを閉め、ムダなく散布しています。

畑はベッド幅120 cmに対して、通路を2 mほどとって、SSを走らせ一気に防除します。軽トラが入る通路は、収穫するときにも大活躍。畑は十分にあるので、通路を広くとって植え付け本数が減っても問題ないそうです。

「丁寧に手散布する方法も間違っていないが、SSを使えば1 ha 1時間でまけるし、大雑把がラクで一番いい」と小館さんはいいます。



長崎から

暑さを和らげる、障子紙の代わりに反射シート

板垣紫乃

五島市の船越喜久枝さん宅を訪ねると、何やら作業部屋の入口が銀色に輝いていました。もともと祖母の家の一部屋を改装した作業部屋の障子が破れたので、反射シート（太陽シート）を貼ってみたそうです。この反射シートは、船越さんがいつもイネの出芽のときに使っているアルミ蒸着フィルムです。光を適度に遮断するので、熱も中に伝わりません。障子紙の代わりに貼ってみたら、クーラーがよくきいて夏場も快適！



作業部屋の中からは、外の景色は透けて見えるくらい。強い光を通さないので、収穫後コンテナに横に並べていたアスパラガスが、光に反応して頭が起き上がってくることもなくなりました。

「何でも簡単には捨てきれない」という船越さん

ん。この活用方法は、余った反射シートのいい使い道がないかと考えていたときにひらめいたそうです。



宮崎から

ほうじ茶でイノシシ肉がやわらかくなる

見崎義顕

ニオイがきつくて硬いイメージのあるイノシシ肉ですが、いい仕込みの方法があります。教えてくれたのは日之影町で地産地消の推進活動をしている食育ティーチャー・甲斐智佐世さん。イノシシ肉は調理前、ひたひたに浸るほどのほうじ茶に2時間ほど漬けておくと、クサミがとれ、しかもやわらかくなるそうです。

甲斐さんはこのイノシシ肉を一度取り出し、コンニャクやダイコンと一緒に砂糖と醤油で味を調べて煮込んでいます。ほうじ茶に漬けた煮豚ならぬ煮猪は絶品で、ラーメンに載せても豚と遜色ないおいしさだそうです。ほうじ茶はシカ肉にも効果があるようなので、ジビエ料理に試してみたいかがでしょうか。



長野から

まるでプルーン!? とり遅れキュウリの甘露煮

宮本奈緒

違いするそうです。深みのある味わいとねっとり感。ぜひ、お試しください。

青木町の堀内康子さんは夏、大きくなったキュウリがとれすぎて困っていました。中にはとり遅れて30cmを超えるものもあります。捨てるのはもったいないけれど、ただ塩で食べるだけだと飽きてしまいます。そこで甘く煮てみたところ、まるでドライプルーンのようなもっちり甘いデザートに仕上がったのです。

作り方はまずキュウリ5kgを約5cmの長さに切り、鍋に入れて弱火で煮ます。キュウリから水気が出てくるので水は一切入れません。キュウリがぐじゃぐじゃになったら、醤油2合と砂糖500gを入れ、水気がなくなったら色が黒くなるまで煮詰めれば完成。タッパーに入れて冷蔵すれば1年もちます。

堀内さんが何もいわずお茶請けに出すと、みんなドライプルーンカイチジクのワイン煮と勘

