



鳥取
から

鶏糞ふつたら放つておくだけ、タマノカンザシが大人気

原敬介

八頭町の竹内康紀さんは、人生最高の楽しみである晩酌の元手を稼ぐために、毎日せっせといろいろなものを直売所へ出荷しています。そ

のなかで、「最近の稼ぎ頭だよ」と見せてくれたのがタマノカンザシ。ギボウシの一種で、花茎の先端に穂状についたつぼみから白いユリのような花を咲かせます。数年前に知人から一株分けてもらい、毎年十一月に株分けして増やしたところ、今では約五〇〇株になりました。

出荷するのは六、七月。二本の花茎に六枚の大きな葉を添え、フィルム袋に入れて販売します。とてもきれいで、一束二〇〇円だとすぐに売れてしまうそうです。

病害虫に強いので無農薬でつくれるうえ、春に鶏糞をふつた後は放つておくだけ。葉が地面を覆うため、株元の草取りもいりません。

直売所に所狭しと並ぶ切り花、その中でも真っ白なタマノカンザシはひとときわ目を引いていました。



岐阜
から

温水かん水に変えたら、キュウリの病気が出なくなった

藤谷拓馬

低温・多湿で発生する黒星病に悩まされていた中津川市のキュウリ農家、三上泰代さん。

『現代農業』の記事を読んで、「なるほど」と思いました。それはハウス内の温度だけでなく、かん水の温度にも気を遣って管理する「温水かん水」というものです。

泰代さんは、一〜二月からキュウリの育苗を始めます。暖房や育苗用の電熱線で加温するため、キュウリ苗にとって快適な温度。しかし、その時期の水道水に手を浸してみると、水温は六度と、とても冷たいのです。

そこで、五〇〇ℓタンクに溜めた水道水を、一kWの投げ込みヒーターで一晩温めたところ、朝には水温が約二〇度になりました。この温水を、塩ビ管の先を曲げた特製ノズルで苗の株元だけにかん水するようになって以来、育苗中から困っていた黒星病が出なくなったのです。さらに、冷水でかん水していた頃よりも接ぎ木の



活着がよくなったそうです。

「温水は根にストレスを与えないから生育もの

びのびしている」と泰代さんはニッコリなのでした。

鹿児島から

シイタケの廃ホダ木で樹冠下をフカフカに、草が生えにくい

水野研介

出水市いずみの鬼塚ミホさんは、原木シイタケとミカンを栽培しています。シイタケのホダ木は二〜三年すると、ボロボロに腐ってしまい使えなくなります。ミホさんはその廃ホダ木

をミカンの樹冠下に、樹一本にコンテナ一杯分ずつ敷いています。たためなのか、草が生えにくくなったそうです。生えたとしてもヒョロヒョロと細くて弱いものばかり。なので除草もラクになりました。

ホダ木の他にも、油粕や魚粕、自家製ボカシも混ぜてまいているそうですが、それ以外の肥料は使わないそうです。

廃ホダ木を敷くようになってから、ミミズやカブトムシの幼虫などが増え、土中の微生物の働きも活発になっ





和歌山
から

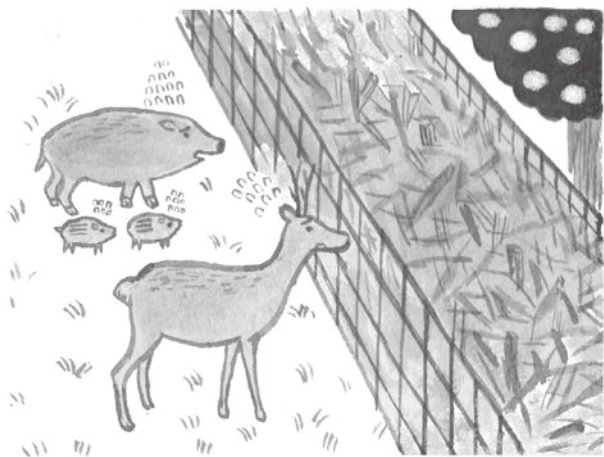
二重柵の間に枝を放り込めば、シカは飛び越えられない

岩瀬繁信

湯浅町のミカン農家、金丸博臣さんは、イノシシ・シカが入って来られないように柵を二重にし、その間に枝をたくさん放り込んでいます。

幅二m、高さ一mの鉄製のワイヤーメッシュをつないで柵を作るのですが、二mほど間隔を空けて、これを二列にします。柵の間にはせん定したミカンの枝やシバなどの雑木をたくさん放り込みます。柵の高さと同じくらいになるまでフワフワに敷き詰めるのが理想的。

そうすると、着地点が見



えないからか、シカは柵を飛び越えなくなります。万が一飛び越えてもそこは枝の上。内側の柵は飛び越えようがありません。柵の下を掘って侵入するイノシシも、鼻が枝に当たるためか入って来なくなりました。

中に敷き詰めた枝は、二年くらいでポロポロになってしまいます。少なくなつたところには、せん定や下草刈りをした時にまた放り込めば効果が長続きするそうです。



広島
から

納豆を仕込む前に味付け、 ビールのおつまみにカリカリ干し納豆

内田菜里

北広島町の松原徹さんは、なんでも自分でつくってみるのが大好き。納豆も自分でつくります。普通の納豆以外に味付き干し納豆も作っておつまみにもするそうです。

まず、茹でた大豆五〇〇gに、市販の納豆一パック、昆布茶を適量混ぜ、それをお惣菜用トレイに並べます。それを、使わなくなった冷蔵庫を利用した自作の納豆製造器（ヒヨコ電球とサーモスタットを取り付けた）に並べて発酵させます。二四時間ほどで納豆ができるので、それを竹のザルの上に薄く広げ、表面がカラカラになるくらいに天日乾燥。これで、酒のつまみにちょうどいい干し納豆になるそうです。

ジャム瓶に入れて従弟にあげたところ「ビールが何杯でも飲める！」と、たいそう喜ばれたそうです。