



島根から

グングン育つ、タマネギ2本植え

原田順子

NPO法人島根有機農業協会の米田美佐男さんは、タマネギの2本植えに効果を感じています。やり方は11月頃、マルチの植え穴にタマネギの苗を2本ずつ一緒に植えるだけ。お互いが競い合ってグングン育ち、そのうえケンカをしないそうです。

大きな苗と小さな苗を1本ずつランダムに植えると、大きいほうが勝って、小さいほうは育ちません。そこで米田さんは苗のサイズを揃え、大きいほうは1本植えに、小さいほうは2本植えにしています。2本植えでも生育を見て2回ほど追肥すれば、300gほどの若干小ぶりなタマネギが二つ収穫できるのです。形はちよつといびつですが、気になるほどではありません。

タマネギはある程度窮屈なほうがよく育つ、

という習性を利用した栽培方法です。これなら苗もムダになりません。「限られたスペースで収量が2倍になる、そこがおもしろいところですね」と米田さん。





新潟から

新芽を切つて、5月までやわらかいゴボウ

渡邊紗恵子

ゴボウを10aの畑でつくり、6〜7月以外1年通して直売所で販売するという、佐渡市の知本チサさん。その方法を教えてもらいました。

3月下旬〜4月上旬にタネを播き、8月からとり始め、その後、秋冬春と順々に掘り出しては収穫していきます。畑に残っているゴボウは、11月の霜が降りる頃に葉が枯れてしましますが、3月になると新芽が出てきます。これをそのまましておく、栄養がとられ、ゴボウにスが入りかたくなってしまうそうです。そこで、新芽が10〜15cmに育ったら、刈り払い機で地面すれすれにカット。同じところからまた新芽が出てくるので、10日に1回くらいの頻度で切り続けます。

これを繰り返すと、5月いっぱいまで掘りたてのゴボウを販売できます。その時期、直売所

にゴボウを持っていくのはチサさんだけなので、お客さんにとっても喜ばれるそうです。





茨城から

ダイコンでノコギリのシブ落とし

荒井康介

ナシのせん定をしていると、ノコギリに樹のシブが付きます。そのまま放置すると切れ味が悪くなってしまいます。シブは水でもとれますが、小美玉市のナシ農家、飯島裕さんはダイコンが便利だといっていました。ダイコンには水分が多く含まれているからです。

飯島さんはせん定をするとき、足元にダイコンを置いておきます。ときどきノコギリの刃をダイコンに当てて、2〜3回押ししたり引いたりして切れ込みを入れれば、きれいにシブが落ちるそうです。これなら水がある場所まで戻らなくてよく、その場でノコギリの手入れができます。

飯島さんは自家用でダイコンをつくっていて、出来のよくないものや食べきれないものを利用しています。



静岡から

ユズ農家おすすめのおかばかユズ鍋

小森智貴

川根茶で知られる川根本町は静岡県屈指のユズ産地です。ここでユズを栽培する浜谷隆康さんはユズコショウなどの加工も手掛けています。そんな浜谷さんが冬にぴったりのユズ鍋を教えてくださいました。

つくり方はとっても簡単。野菜や肉、魚など、好みの食材を具にした塩味の鍋に、薄く輪切りにしたユズを入れ、煮立たせるだけ。ユズは1回に1〜2個使うので、鍋の表面を覆いくすようになります。ユズの酸味でさっぱりした味わいになると同時に、ユズの風味も楽しめるのです。しめのおじやにもよく合います。

寒くなってきたこの時期に試してみたいかがでしょうか。





島根から

カット干し柿が若者に大受け

上野亮太

松江市の「畑ほし柿生産組合」では新商品としてカット干し柿をつくってみたそうです。組

合長の石橋修治さんにお話を聞きました。

去年はカキが豊作で、干し柿の売れ行きがイマイチでした。また、若い世代で干し柿を食べる人が少なくなってきたので、カットして手軽さをアピールすることにしたのです。つくり方は干し柿のヘタをとり、料理バサミで縦に5〜6等分になるように切り、タネをはずし、乾燥機に少しかけて袋詰め。1袋に2個分の干し柿が入っています。

これが思った以上に好評で、試作品の2000袋が完売したそうです。カット干し柿なら歩きながらでも食べられます。また、食べたいときにちよつとつまめる手軽さが若者に受けたのではないかと石橋さんはいいます。今年さらには量を増やして、いずれはカット機械の導入も考えているそうです。