



兵庫から

タネを凍らせて、黒大豆の発芽を揃える

櫻井 歓太郎

丹波篠山市に住む杉田弘治さんは黒大豆を栽培しています。発芽がまばらだと作業が一度にできず面倒なので、杉田さんはタネを冷凍して発芽を揃えてしまいます。

タネはほとんど自家採種。紙袋や封筒に入れて、米の貯蔵庫(12℃前後)に保管してあります。播種する1週間前に家庭用冷凍庫(マイナス18℃前後)に入れ替えてタネを凍らせる。これだけで発芽はびったり揃うし、発芽率もよくなつたと実感しています。

イネの催芽モミを冷水に浸して力強い芽を出させる「ヤロビゼーション」という技術からヒントを得て、杉田さんはタネの低温処理を始めたそうです。黒大豆だけでなく、エンドウや小豆など他のマメ類もすべて冷凍してから播いています。みなさんもぜひお試しください。



宮崎から

トウガラシも寝かせ植えがいい感じ

香川貴文

えびの市の上谷川利幸さんがトウガラシを定植するのは5月中旬になってから。メロンやナス、オクラなど何品目もつくっているのですが、春はととても忙しいのです。つい後回しになるトウガラシは、このころ草丈50〜60cmほどのヒヨロ苗になっています。でも、「これでいいんだ」と上谷川さん。

ヒヨロ苗は横向きに寝かせ、株元に土を被せます。株間は約60cm。

1カ月もすれば、茎からわき芽がいくつも立ち上がってくるので3〜4本を残して芽をかき、主枝と合わせて4〜5本仕立てにします。

背丈も低く地面から約30cmの低いところに実がつくので、風にも強い。立ち上がった枝ごと収穫して、そのままの姿で直売所で売ったりもできるので気に入っています。





長崎から

新月に掘ったジャガイモ、重いんだ

横山宗和

農業に月のリズムを取り入れて10年ほどになるのは、平戸市の瀧山博さん。

ジャガイモの収穫はなるべく新月。「この重さはMかな、Lかな」と迷うようなときに、L規格の割合がやや多くなるそうです。

除草剤散布は新月の3日前から3日後まで。このころ植物は伸びようとするのか、とくに根が除草剤を取り込みやすいのだそうです。

タマネギにかけるのは満月の日に汲んだ海水。満月の日の海水はミネラル分が多いと仲間に聞いたからです。ポリタンクで汲んできた海水を50倍に薄めて散布すると、べと病と軟腐病の予防に手ごたえあり。タマネギの甘みも引き立つようになりました。

半信半疑で始めた月のリズムでしたが、近所の歴史ある製塩所も昔から満月の日に海水を汲んでいることを知って納得した瀧山さんです。



三重から

スギナはコゴミの役に立つ

菊地厚志

伊賀市の竹内幸生さんは自宅の庭にコゴミを植えて、おひたしや天ぷらにしています。そんなコゴミ、じつはスギナと相性がとてもよく、

たときに、切り株から水滴があふれてくるのを見たことがあります。「スギナの地中の水を吸い上げる力はすごい。コゴミにも、この水を供給してくれている

竹内さんは、コゴミの株元にスギナが生えてきてもほとんど抜きません。

コゴミは乾燥に弱く、涼しい場所を好む植物。スギナが地面を覆ってくれることで湿り気が保たれ、地表面の温度も下がって、コゴミの生長の助けになります。また竹内さんは、スギナを草刈りし



のではないだろうか」と考察しています。

コゴミは生長すると、ちょうどスギナの上に葉を広げるので、日光を遮ってスギナの生長を抑えてくれるところも気に入っています。



島根から

歯痛にも歯茎の腫れにも、寝しなのスギナ酒

東菜津美

津和野町の山田美智子さんからスギナのおもしろい活用法を教えてくださいました。

春の青々としたスギナを摘み取って、しつか

り水洗いして汚れを落とします。水気をふき取ったらビンにスギナを詰め、それがすべて浸るように果実酒用のホワイトリカー（35度）を注ぎ入れます。焼酎でも代用できますが、ホワイトリカーのほうが飲みやすいのができます。

漬けておけば、少しずつ茶色に変色してきます。3カ月ほどでスギナ酒が完成。ビンの中のスギナは取り出してしまします。

「スギナは万能薬。歯痛にも、歯茎の腫れや痛みにも効くの」と山田さん、痛みを感じるときに少量のスギナ酒を原液で口に含み、患部にくぐらせてから飲んでいきます。この寝しなのおちよこ1杯で痛みがなくなるそうです。

もう10年以上前から作り続け、友人にも勧めていて、みんなから効果があると評判です。