



# あっちの話

宮崎から

## ジャンボタニシは肥料にしちやえ

見崎義頭

『季刊地域』の2019年夏号に、外来生物ミシシッピアカミミガメを捕まえて堆肥にすると

同じ重さ分くらい入れて混ぜ、水気がなくなれば完成。サラサラした粒状の肥料になります。

という記事があり驚きでしたが、西都市の長田清男さんも負けていません。田んぼに出るジャンボタニシを利用して自家製肥料をつくっているのです。

まずはタケノコやキヤベツをエサにジャンボタニシを捕まえます。バケツに入れて殻つきのまま石や棒で砕いてつぶしたら、消石灰（粉状）をタニシと



出来上がった肥料はすぐに畑の野菜の株元や株間にまいています。なかでもナスは、毎年大きくてみずみずしい甘みのあるものがとれるそうです。殻はカルシウム、身はタンパク質。イネを食べる厄介者ですら上手に利用する長田さんの知恵でした。



福島から

## 苦土石灰水の石灰防除、続けてます

渡邊紗恵子

有機栽培にこだわって米と野菜をつくる天栄村の和田正博さん。『現代農業』でおなじみの

「石灰防除」を始めて3年になりました。

50ℓタンクに苦土石灰を1袋入れ、いっぱい



まで水を注いだら、和田さんはこれを日陰で保管。使う時は水に沈んだ石灰を棒で攪拌し、白く濁った液を取り出します。タンク内に石灰の溶け残りがある限り、水を継ぎ足して繰り返し使えるのがいいところですね。

取り出した液は、さらに水で500倍ほどに薄め、市販の液肥などと一緒に混ぜて、ホースでどの野菜にも葉面散布します。

「苦土石灰水をまけば、葉や茎がバリバリ硬くなる」と和田さん。カルシウムが細胞壁を強化して、バリアとなって病害虫を侵入させないのだそうです。実際にナスの軟腐病や腐れ果、アブラムシやコナジラミ、ダニによる食害も減りました。マグネシウムを補えるのもいいところで、形や色つやのいいきれいなナスができます。味もよく近所の人からも評判です。



滋賀から

## スーッとするハッカ油でカメムシが逃げていく

栗橋悠助

甲賀市の奥田治さんは、約3haの畑で少量多品目の野菜を栽培しています。すべて無農薬なので害虫防除には手を焼いてきました。

天然成分のもので対策できないかと考え、行き着いたのがハッカ油でした。しかし、ハッカ油は水とうまく混じりません。そこで奥田さんは手づくり化粧品の液体乳化剤をインターネットで入手。ハッカ油1ℓに乳化剤を10g混ぜ、水で500倍に薄めてみると見事にうまく混ざるようになりました。

メントールのスーッとした香りには、虫を寄せつけない忌避効果があるらしく、奥田さんは野菜を見て害虫を確認したときに散布するようにしています。効果はバツゲンで、とくにカメムシはメントールの香りが苦手なのか、すぐに逃げていき、その後も寄り付かないそうです。

散布後3〜4日は効果が持続します。ぜひみなさんも試してみてください。





千葉から

## 美容も家事も農業にも

## 魔法の水!? ドクダミ水

宮本奈緒

南房総市の花農家・尾形京子さんはドクダミ水の魔法使い。ドクダミ水を飲めば体臭が消えるそうで、尾形さんは毎食水割りやお湯割りでコップ一杯飲んで効果を実感。慣れればニオイも気になりません。浸した

布で全身をふいて肌はすべすべ。冷蔵庫などの拭き掃除でも消臭効果を発揮。シャンプーや食器洗い洗剤に少しだけ混ぜれば泡立ちがよく、手や地肌にやさしいものになるのだそうです。

ドクダミ水を作るときは、摘みたてのドクダミの葉と花を軽く洗って透明なペットボトルいっぱい詰



め込みます。満杯まで水を注いで空気が入らないようにキャップをしたら、よく日光が当たる場所に3カ月間放置。嫌気発酵して薄茶色になったものがドクダミ水です。

ドクダミは、花が咲く時期が一番栄養を蓄えているそうです。白い花びらに見えるところは花ではなく、棒状の黄色い突起の部分に密集しているのが本当の花です。

尾形さんはドクダミ水を500倍に希釈して、光合成細菌と一緒に、ストレリチアにも散布します。「ツヤがあつて花立ちがいい株になる」と言っていました。



徳島から

## 青梅で酸味、爽やかスムージー

藤川直人

毎朝スムージーを手作りして夫婦で飲んでるのは美馬市の藤島ケイ子さんです。リンゴやニンジン、葉物野菜、ゴーヤーなど、季節の自家野菜で作るスムージーで、旦那さんの便秘も解消。「おかげで健康だよ」と藤島さんは話します。

そのスムージーに毎年6月になると加えるのが青梅。放ったらかしになっている近所のウメの木からとってきます。タネを取り除いた青梅を2〜3個加えると爽やかな酸味のあるおいしいスムージーができます。

「青梅は毒だから食べてはいけない」と言われますが、毒になる成分の多くはタネに含まれます。藤島さんは子供の頃、木に登ってとった青梅をそのままかじってよく食べていたそうですが、「全然問題ないよ」と涼しげでした。



レモンとはまた違う、青梅の酸味を生かしたスムージー、夏の食卓に加えるとよさそうです。