



秋田  
から

## 雪解けを遅らせて、リンドウをお盆に当てる

橋本康範



大仙市だいせんの嵯峨さやが忠男さんは、山間地の冷涼な気候を生かして、10年ほど前からリンドウ栽培に取り組んでいます。リンドウの値がよいのはお盆ですが、近年は温暖化の影響か雪解けが早くなり、生育が進んでお盆前に出荷ピークが来るようになりました。そこで嵯峨さんは、リンドウの生育を遅らせるある工夫をしています。

3月中～下旬、畑のアゼに積もった雪を、除雪機で畑の中に飛ばします。雪を被ったウネは雪解けが遅くなるため、宿根草であるリンドウは春先の生育が遅れてお盆頃にピークが来るのです。

去年も見事、その成果が出たとのことでした。

愛媛  
からスコップ一本で簡単、  
軽〜い自家製培土

辻直樹

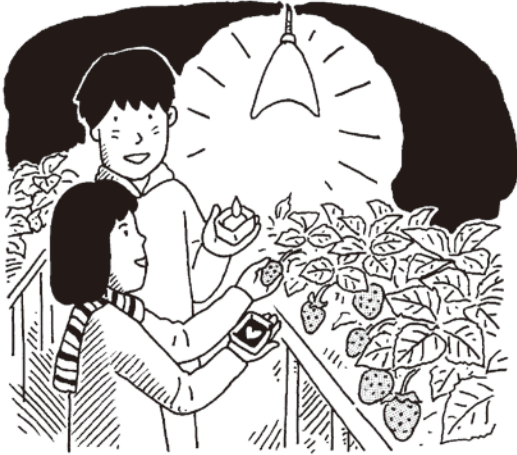
夏秋トマト産地の久万高原町くまこうげんでは、育苗培土を購入する人が多いそうです。トマトを2反つくる山田崇博さんも以前は5万円ほどで買っていました。今ではタダで手に入る材料で自作しています。

材料は、モミガラと落ち葉、くん炭と鶏糞です。まず、同量のモミガラと落ち葉をスコップで混ぜ、1年間野積みにして堆肥化します。培土の肥料分には鶏糞を使いますが、そのままだと均一に混ざりにくいので、鶏糞150ℓにモミガラくん炭300ℓをスコップで均一に混ぜ合わせてから使います。これをモミガラ落ち葉堆肥1600ℓと交互に積み重ね、ビニールシートをかけて発酵。1カ月後にスコップで切り返すだけで材料が均一に混ざります。切り返し後、もう一度シートをかけて2カ月置けば、ト





三重  
から



## バランタインに夜のイチゴ狩り、 電照でムード作り

内田菜里

マト2反分の育苗培土の完成です。  
山田さんは購入したセル苗を10・5cmポット  
に鉢上げする時にこの培土を使っています。

「お金がかからないだけでなく、ポットが軽く  
て持ち運びがラク。苗の生育もよい」そうです。

松阪市の谷川雅之さんが営む観光イチゴ園で  
は、バランタイン時季の2月11～14日に「スト  
ロベリーナイトクルーズ」という、カップル限  
定、夜のイチゴ狩りイベントを開催します。

雰囲気を作るのは普段は栽培に使っている電  
照。いつもは3mおきの電球を、ところどころ  
外して9m間隔にします。これにランプシェー  
ドを付けてムードを演出。お客さんはキャン  
ドルとチョコレートソースを片手に、薄暗い中  
でイチゴを探します。

15年以上このイベントをやっているそう  
ですが、毎年大人気だそうです。



兵庫  
から

## 米ヌカ&竹パウダーで、 ヌカ漬けが半日でできる

土木事業の一環として竹林の間伐を行なっている佐用町・(株)古川組の代表、古川貢さんは、間伐した竹を竹パウダーとして有効活用しています。竹パウダーは、ビニール袋で密閉して発酵させたものを主に土壤改良資材として販売しますが、古川さんはこれを精米所で貰ってきた米ヌカとセットにし、「漬物キット竹田くん」として直売所で売っています。「乳酸菌たっぷりの竹パウダーが入ることで、半日ほどでヌカ漬けができる」のだとか。

漬物キットは、米ヌカと発酵竹パウダーがそれぞれ400gずつ入って220円。これに塩100〜120gと水800mlを加えて半日置けば、ヌカ床の完成。キュウリ、ナス、ダイコンなどを漬けると、あつという間にヌカ漬けができあがります。

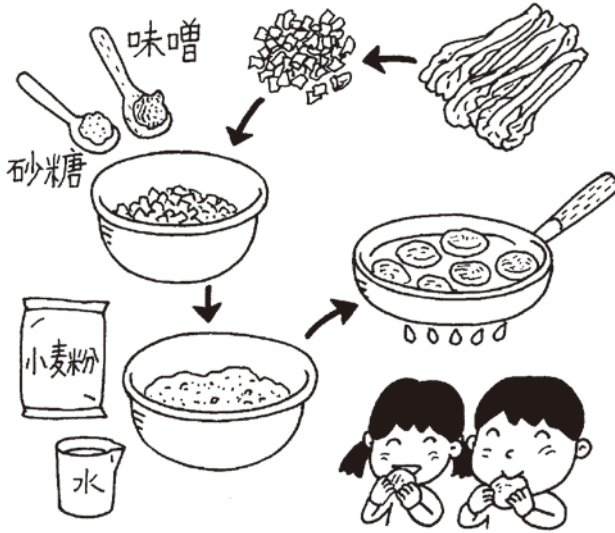
ヌカ床が水っぽくなってきたら米ヌカと竹パウダーを足せば、いつまでもヌカ漬けが楽しめます。



渡邊誠也



# あっちの話



長野  
から

## おやきの味を手軽に楽しむ、野沢菜せんべい

加藤友

長野市には「にらせんべい」という郷土食があります。小麦粉を水で溶いた衣を味噌と砂糖で味付けし、刻んだニラを混ぜてフライパンで焼くだけ。「せんべい」といっても薄いお好み焼きのような料理です。同市の玉川八重子さんはニラの代わりに野沢菜漬けを使い、野沢菜せんべいを作っています。

作り方はまず、野沢菜漬け500gの水を切り、細かく刻んで、味噌と砂糖をそれぞれ大さじ1強ずつ入れて和えます。これを200gの小麦粉に水を加えて作った衣（耳たぶよりも軟らかいくらい）に入れて混ぜ、大さじ1の油を引いたフライパンで焼くだけです。

野沢菜漬けはご飯のお供になるほか、おやきの具にも使いますが、野沢菜せんべいならおやきの味が手軽に楽しめます。