



北海道  
から

## キツネもカラスも食べられない 肥料袋でスイカをガード

柳島かなた

あまーいスイカは人間だけではなく、獣たちにとっても魅力的な食べ物。岩見沢市で自家用野菜をつくる山本師子<sup>のりこ</sup>さんは10年前、収穫直前

のスイカをキツネやアライグマに食べられました。残った実には獣除けのネットをかけたのですが、今度はネットの隙間からカラスが突っついて食べていき、さんざんな思いをしました。

その状況を見た姑さんが教えてくれたのが、肥料袋でスイカをガードするという方法。以来、スイカの鳥獣害には困らなくなったといいます。

やり方は、手のひらほどの大きさになったスイカを肥料袋（20kg容量）の中に入れ、袋が飛ばないように端を石で押さえるだけです。獣が袋を引っ掻いたような跡があっても、中のスイカは無事でした。

さらに、袋の中の温度が高くなるからか、ふつうに育てるよりも甘くておいしい実になるそうです。



鹿児島  
から

## 自作の誘蛾灯トラップで、蛾とカメムシを一網打尽

渡邊健紀

カンキツやヘチマ、パッションフルーツを育てる屋久島町の田中秀志さん。有機栽培なので殺虫剤は基本的に使えず、蛾やカメムシの対策に手を焼いていました。昨年からは、畑に面した



作業場の外の柱に誘蛾灯トラップを設置してみたところ、効果は抜群。蛾やカメムシなどを大量に捕獲できました。

ポイントは、柱に取り付けた誘蛾灯（青色の蛍光灯）の周りを銀マットで囲み、下には水を張ったバケツを置くことです。銀マットの反射光で明るさアップ。光の周りをゆらゆら飛ぶ虫がバケツに入ると、翅が濡れて飛べなくなるという作戦です。

誘蛾灯を一晩点灯すれば、翌朝にはバケツいっばいに蛾とカメムシが入ります。銀マットにも蛾がくっついていますが、じっと動かないのでバケツに叩き落として一網打尽。

田中さんは昨年の10月から毎晩点灯していますが、「蛾にポンカンを吸われる害がかなり減った」と効果を実感しています。



## あっちの話

鹿児島  
から

### 帽子に袖に靴下に、メンソレータムを塗って虫除け

渡辺謙吾

農家の間で密かなブームになっている「虫除けには、帽子にピタッとサロンパス」（15年9月号）。帽子のツバや後面にサロンパスを貼っておくと、ハッカのにおいを嫌がって、顔の周りに虫が寄りなくなるというものです。

薩摩川内市の田中ヨシノさんもこの方法を試してみ、効果を実感。顔の周りに寄ってくる蚊やブヨが少なくなりました。ところがにおいの届かない手や足首は虫に刺されたり噛まれたり……。

そこで田中さん、「ハッカのにおいを虫が嫌がるのなら、メンソレータム（軟膏薬）でも効き目があるのでは」と、腕カバーや靴下に塗ってみたところ、手に寄ってくる蚊やブヨはもちろん、足元から侵入するダニも寄りなくなりました。

帽子に貼ったサロンパスを剥がすとべたべたの跡が残り、そこにはほりなどがついて黒く汚れるのが難点でしたが、メンソレータムだと跡が残らず、洗えばきれいになるのも気に入っています。





愛媛から

## 血圧が安定 ピーマンの中綿入りタマネギ茶

加藤友

興居島でカンキツをつくる高橋力さん、るり子さん夫婦は、毎日欠かさずピーマンの中綿入りタマネギ茶を飲んでいきます。タマネギの皮とピーマンの中綿の両方に血圧を下げる効果があるとテレビで見えて以来、るり子さんが作り、常備しているそうです。

作り方は簡単。ピーマンの中綿4〜5個分（タネ付きのまま使う。冷凍したものでもよい）と、タマネギの皮ひと掴みを3ℓの水に入れて火にかけます。沸騰したら弱火にして5分ほど。玄米茶のような色が出てきたら完成です。冷めてから皮と中綿を取り除き、容器で保存。1週間〜10日で飲み切ります。

14年前、くも膜下出血で倒れた力さんですが、このお茶のおかげか、現在は血圧が安定しています。「頭痛でふらっとしたときに飲んだ

ら、雲が晴れるように頭がスカッとしたの」というのはるり子さん。夫婦揃って、効果を実感しています。





岩手  
から

## 真夏でもご飯モリモリ、ピリツと甘辛。ピーマン味噌

樋口維史

遠野市の米通カツ子さんの得意料理はピーマン味噌。ちよっぴり辛くまろやかな味で、冷や奴やご飯につけて食べると最高。食欲の出ない夏でも、箸がどんどん進みます。

作り方はとても簡単。ピーマン350g、青トウガラシ100gをみじん切りにし、こうじとザラメそれぞれ400g、醤油1ℓと一緒に鍋に入れます。初めは中火に、煮立ったら弱火にし、底が焦げないように混ぜながら、2〜3時間煮詰めれば完成です。

6年前から作り始めたピーマン味噌。その味に米通さんがハマり、友人や知人に配っているうちにピーマン味噌ファンが続出。「これがあれば（ご飯が進みすぎて）太るからなあ」といいたながらも、ピーマン味噌がなくなると、米通さんのところにもらいに来る人が多いそうです。