



広島  
から

## リンゴ畑のカメムシ除けにサンショウの樹

原田順子

広島県指導農業士会会長を務め、36年間除草剤をまったく使わずにリンゴをつくる庄原市

の島津宏さん。リンゴ畑のカメムシ除けに、サンショウの樹を植えています。サンショウのにおいを嫌って、カメムシが寄って来なくなるのだそうです。

植えているのは、わい化リンゴの列の風上。島津リンゴ園の場合は、南側です。1列あたり1本が目安ですが、ジオナゴールドなど甘いにおいが強い品種の列には、列の途中にも数本植えています。たったこれだけで、カメムシが大発生した年も、被害はかなり抑えられたとのこと。成虫にも幼虫にも効果があるといえます。

サンショウが好きなアゲハチョウは増えますが、リンゴに悪さはしないので問題なし。また、サンショウの実や葉も楽しめるので一石二鳥です。島津さんは周りの農家にも「サンショウ植えてみんさい」とおすすめしています。



岡山から

## 露地アスパラの株元にビオラを植えて乾燥対策

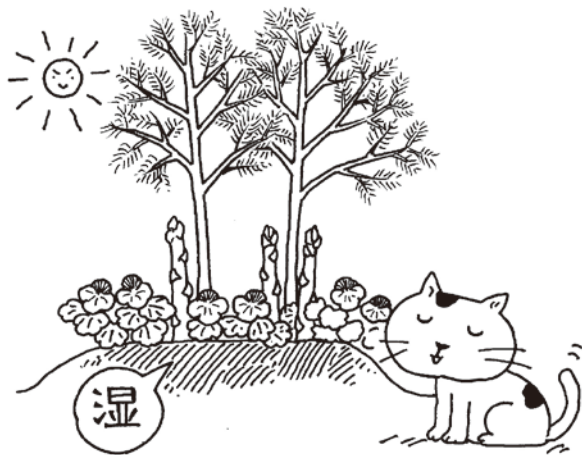
市村将大

高梁市たかはしでアスパラガスを1反ほど露地栽培し、農協へ出荷する赤松あきよ晃世さんの畑にお邪魔しました。アスパラはかん水が不足すると収量がガクンと減ってしまう作物ですが、今年は梅雨に入っても晴天続き。かん水もほとんどできなかったそうです。雨水頼みとなると、たいそう困っているのではと思いきや、畑の土はしっかりと湿り気を保っている様子でした。

その理由は、アスパラの株元に生えているビオラ。これで水の過度な蒸発を防いでいるのだそうです。ビオラはアスパラの養分を吸って、かなり大きくなりますが、アスパラの収量にはさほど影響はありません。

数年前、道路端に植えていたビオラを試しに植えてみたのが始まり。冬には枯れますが、タネを落としているのか、春になると毎年勝手に

生えてきます。お花畑のように見た目がきれいなのも素敵ですね。





岩手  
から



## 子牛の下痢 お湯に溶かして正露丸

荒井康介

昭和38年に短角牛を飼い始め、この道50年以上という久慈市の泥崎初男さん。現在は夫婦で親牛20頭を、昔ながらの夏山冬里方式で飼育しています。そんな初男さん、子牛の下痢は正露丸で治しています。生後2週間未満なら5〜6粒を、それ以上なら8〜10粒をつぶしてワンカップなどの瓶に入れ、300mlのお湯か水に溶かして与えるのです。できれば水よりもお湯のほうが、正露丸が溶けやすくていいそうです。粒のまま与えようとすると牛が吐き出してしまったりしますが、溶いてやればそんな心配はいりません。気を付けるのは、下痢の兆候が出たらなるべく早くやること。点滴が必要なほど重症化する前なら、正露丸でバッチリよくなります。通常の下痢に加えて白っぽい下痢にも効果があると初男さんは実感しています。



兵庫  
から

## タマネギ農家のタマネギ丸ごとレシピ

佐藤孝史

タマネギの大産地・淡路市のタマネギ農家、森繁信さんにおすすめのタマネギの食べ方を教えてくださいました。

使うのは、野球ボールくらいの小ぶりのタマネギ。作り方はとってもシンプルです。まず皮を剥いたら芽と根を落とします。その丸ごとタマネギに包丁で十字に深く切れ目を入れ、ラップでくるんでレンジで10分チン。あつつあつのタマネギにポン酢とマヨネーズをかけて出来上がりです。

非常に甘く、中がトロトロで、とってもおいしいそうです。おかずにも、酒の肴にも最高のこと。刻んだり茹でたりしないので、ほとんど手間もかからず、タマネギの栄養分も逃げず、丸ごと楽しめるのがいいですね。





栃木  
から

## 今が旬 ニラの花はいかがが？

岩越敬博

鹿沼市はニラで有名な産地です。秋澤俊一さん・キクさん夫婦も、ハウス10棟ほどでニラを栽培しています。「収穫シーズンはニラのおいさを嗅ぎすぎて、ニラを食べる気にならない」という秋澤さんが、「これはうまい」と太鼓判

を押すのはニラの花。普通は捨ててしまうのですが、秋澤家では毎年この花の時期を楽しみにしているんだとか。

ニラは暑くなってくると、株からスーッと軸が伸びて花をつけますが、食べるのはつぼみの状態のもの。伸びて2〜3日した頃に、先端から20cmほどのところをポキッと折って収穫します。この時、ポキッと折れないのは軸が硬くなっているっておいしくないそうです。収穫したら、調理はシンブルに茹でるだけ。3cmくらいに切ったら完成です。お好みでマヨネーズやドレッシングをかけてもいいですが、そのままでも甘味が強く十分おいしいそうです。

秋澤さんは花の時期になるとご近所に声をかけハウスを開放。ご近所の方もニラの花を楽しみにしているそうです。