



茨城から

コーヒー散布でイチゴのハダニが減った

辻直樹

春、暖かくなって虫たちも動き出す季節です。石岡市でイチゴの観光農園を営む以後崎雅之さんは、周囲の農家がハダニ対策に購入天敵を導入するなか、「天敵は使わない」と言い切ります。それではハダニの防除はどうしているのか？ なんとコーヒーの希釈液を葉面散布。カフェインでハダニが抑えられるそうです。

いつも使うのは900mlペットボトルのブラックコーヒー。3000〜5000倍に希釈し、展着剤を加えて噴霧器で散布します。苗の時期から、週1回〜10日に1回のペースでまきますが、つい日が空いてハダニが発生してしまったりときは50倍でスポット散布します。コーヒーの匂いを嫌がって、発生したハダニも徐々にいなくなるそうです。

もともとは資材屋さんから教わった方法です



が、以後崎さんは3年前から実践し、薬剤散布は一切しなくなりました。「観光農園なんで、お客さんが喜ぶようになるべく無農薬でつくりたい」という以後崎さん。イチゴづくりにコーヒーが役立っています。



山口から

ネキリムシ対策に粉状トウガラシ

嘉山範子

萩市の直売所「大井ふれあい市場」に出荷する阿武幸枝さんは、困ったネキリムシをトウガラシで克服しました。

まず乾かしたトウガラシをミルサーで細かく砕き、粉状にします。ひとにぎり弱のトウガラシパウダーを苗の定植前に、穴底にパッパッとまくのです。タネを播いたときは、覆土前にふりかけてやればOKです。

以前はよく、植えたばかりの野菜の根元がチヨッキリ切られる被害にあっていましたが、トウガラシのおかげでなくなりました。トマト、キュウリ、グリーンピース、オクラ、ハクサイ、キャベツなど、つくる野菜すべてに使っています。生育にも問題ありません。

作物の横からトウガラシが芽を出すこともありません。そのままだと肥料を奪ってしまうの

で、一度トウガラシを引っこ抜き、専用の畑に植え直します。「来年まく用のトウガラシを栽培するのよ。お金もかからないし、近所のお友達にもおすすめしているの」と阿武さん。野菜づくりの必需品です。





福島から

竹の1m切りは、春に切るとよくて夏に切るとよくない

高橋明裕

冬に竹を1mの高さで切ると、春先に切り口から水分が溢れて枯れていく——『現代農業』でおなじみの「竹の1m切り」を、郡山市の阿部勝一さんも孟宗竹や淡竹で試しました。ですが、冬の竹は硬いし、切り口がささくられてケガ

の元。切った後の大きな竹の処分にも困りました。「冬の1m切りは意外と危険で大変なんだよ」

そこで春に5、6m伸びたタケノコで1m切りしたところ、効果はバツチリ。その年の夏にはしおしおに萎れて、枯れていったそうです。まだ先端が尖ってタケノコの形が残った状態のうちで切るのがポイント。どんどん水を吸い上げて、冬の1m切りと同じ原理で勝手に根元まで枯れていきます。逆に、背丈が低いうちに切ってしまうと、次のタケノコが生えてきてしまうんだそうです。

春は竹林に通い詰めてコツコツ切っている阿部さん。柔らかくて切りやすく、すぐ腐るので処理もラクです。さらに先端部分はタケノコとして食べられるので、いいこと尽くめです。



長野から

定植後のかん水をラクにする マルチダム

酒井 潮

茅野市の直売所農家、小平昌人さんの畑のウネには、たくさんの水たまりがあります。じつはこれ、小平さんが作った「マルチダム」。定植後のかん水がグッとラクになるのです。

畑の緩い傾斜に沿った高さ30cmほどのウネ。条間に深さ20cm、長さ2mほどの窪みをつけ、マルチを緩く張ったら、マルチダムの準備完了です。

300ℓタンクの排水口にホースを取り付けて、傾斜の一番上のダムから水を注ぎ入れます。あふれた水は次々下のダムへ流れていき、ウネ全体に簡単に水が溜まる仕組みです。

植えたばかりの苗は毎日水をほしがりませんが、小平さんはこのダムから柄杓ですくって、かん水するだけ。ダムの水は4日ほどもち、雨が降れば自然とまた溜まっていくので水道代の

節約にもなります。

以前は自宅から1km離れた畑まで、毎日タンクを運んでいました。「今年は雨が少なかったけど、水やりがラクで助かったわ」と妻の智子さんもニコニコ顔です。





岡山から

春が食べごろ スギナふりかけ

佐藤孝史

東京からIターンで久米南町に移り住み、自然農法の野菜づくりに励んでいる吉田典子さん。なんとスギナをふりかけにして、食べるそ

うなんです。作り方を聞きました。

土から出たばかりのスギナを収穫し、水洗いしたら、1〜2分蒸して柔らかくします。その後、風通しのよい場所で日干し。ぱりぱりになったスギナをちぎってミルサーに入れ、お好みで炒りゴマと塩も加えたら、細かく粉砕します。粉状になったら出来上がりです。

「畑のどこにでも生えてくるスギナを活用できるなら、こりゃいいな！って思ったの。出たての若いスギナはエネルギーもありそうでしょ」とむしった草も無駄にしない吉田さん。まるで青のりのような風味がして、納豆に混ぜるのもオススメです。草むしりがてらに簡単スギナふりかけ、いかがでしょうか。