



大分から

温泉水でうどんこ病が出なくなつた

一圓仁

温泉の町、由布市で民泊施設「フローラハウス」を経営する安藤正子さんは、お客さんに提供するためハウスでベビリーフをつくっています。無農薬栽培の安藤さん、うどんこ病対策

は飲用可能な温泉水。

もともとは洋ランを栽培していたハウスなので、ベンチの上にイネの育苗箱を置いてベビリーフを育てています。源泉から引いている温泉水は温度が高いので、タンクに入れて冷ましてから、スプリンクラーでハウス全体に散布。うまくかからなかった株には、園芸用のシャワーホースでしっかり手散布もしています。特にうどんこ病に弱かったルッコラも、温泉かん水で病気が出なくなりました。

「温泉に入ってる硫黄のおかげかもね」と安藤さん。地元の温泉は透明、無臭ですが、わずかに硫黄も含んでいるそうです。硫黄が多すぎると薬害を起こすので、散布するのは飲用できる温泉のみ。野菜の甘味も増して、おいしくなつたと評判で、安藤さん、温泉効果に大満足です。



岡山から

ナメクジはビール米ヌカ団子で退治

市村将大

原木シイタケを食害するナメクジは、農家を悩ませる厄介者。真庭市のシイタケ農家・門野稔さんは、米ヌカをビールで揉んで団子にした「ビール米ヌカ団子」で、ナメクジからシイタケを守っています。

暖かくなりナメクジが活発に動きだす頃、軟式野球ボール大の団子を、ホダ木の下に数個転がしておきます。ナメクジはビールのおいが大好きで、団子にどんどん寄ってきます。数日後、門野さんが再び見に行くと、団子の上や脇に黒く干からびたナメクジの死骸が転がっているそうです。「ビールのアルコールが効いているのかはわからんけど、団子を仕掛けると被害が減るんよ」と門野さん。ノンアルコールビールでは効果はなかったそうです。

「ビールと米ヌカは、人にもシイタケにも害が

ない。安心で一番いいんよ」と、毎年仕掛けてもう8年にもなるそうです。





福島から

ラッカセイ 踏んづけ栽培で収量アップ

樋口維史

ラッカセイを踏んで収量を上げているのは、矢祭町の尾亦美枝さん。土の中で実をつけるラッカセイは、受粉して花がしぼむと、花の元にある子房柄（実の元）が、地面にむかって伸び始めます。尾亦さんは30cmほど伸びた子房柄を踏

んづけて、地中に潜る手伝いをしてやるのです。踏まれたことで、子房柄はスムーズに地面に入り、実は大きく成熟。宙に浮いたままのものも地面に着くので、不稔が減ったそうです。以前は土寄せして子房柄を土に埋めていた尾亦さん、「踏むだけだから、とてもラク」とニコニコです。陽が当たっている日中に、底が柔らかい地下足袋で踏めば、問題なく生育します。

ラッカセイに含まれる脂肪酸には、血圧を下げる働きがあります。高血圧気味の尾亦さんは、毎日7〜8粒のラッカセイを食べることにしていますが、以前は冬にはすっかりなくなってしまうこともありました。踏んづけ栽培を始めてからは、1年分にプラスして、お裾分け分も収穫できて、血圧も安定したとさらによくなりました。



静岡から

トマトのヤニを落とすと落ちにくく落とすハンドクリーム

寺元和矢

トマトのわき芽かきや誘引作業で、手はすっかり緑色。石鹼でごしごし洗っても落ちにくくて、トマトのヤニ汚れは困りますよね。

静岡市でトマトとシイタケを栽培する志村吉紀さんは、あらかじめハンドクリームを手に塗ってから、トマトの作業をするんだそうです。すると、水で手を洗うだけで、頑固なヤニ汚れもハンドクリームごとつると流れ落ちるそうです。ハウスの入り口にはいつもハンドクリームが置いてあり、作業前に指の股や爪の中までしっかりと塗り込むのが志村さんの習慣になっています。

ワセリンだと、ベタベタして洗っても落ちにくかったそうです。今は安価なアロエ入りハンドクリームを使っています。

一度試してみる価値ありの裏技ですね。





あっちの話



宮城から

ラッキョウ漬けで絶品タルタルソース

森 潤一

大崎市の料理名人、石川美知子さん。1年漬け込んだラッキョウで、絶品タルタルソースを作っています。

まずはラッキョウ漬け、キュウリ、ゆで卵を

みじん切り。マヨネーズの半量をプレーンヨーグルトで代替して、混ぜ合わせたら完成です。味が沁みたラッキョウ漬けのおかげで、塩とコシヨウはほとんどいりません。マヨネーズも控えめなのに、コクが深い低カロリータルタルソースです。酢漬けの酸味も加わって、エビフライや蒸かしイモによく合います。

もともとは生タマネギでタルタルソースを作っていたという石川さん。長く貯蔵したタマネギにシャキシャキ感がなくなってきたので、代わりにラッキョウ漬けを使ってみたのが最初です。すると、「生タマネギのタルタルソースよりも、ずっと好評だったの」。

「タルタルソースは自家製のほうが絶対おいしい」という石川さんおすすめの一品、ぜひお試しください。