



埼玉から

消石灰でネギの軟腐病がじわじわ減った

酒井 潮

2016年、ネギ産地の深谷市では夏から秋口まで続いた大雨により、軟腐病が大発生。農家は軒並み収量を落としてしまいました。そんななか、ネギ農家の福島謙一さんは、以前『現代農業』に載っていた「石灰防除」を思い出して実践。出荷量を7割キープできたそうです。

生育が悪くなり、葉色も黄色がかったネギに消石灰を上からバツバツとふりかけました。軟腐病を完全にゼロにすることはできませんでしたが、その後、被害はじわじわ減っていき、ほとんど目立たなくなりました。福島さんは葉面pHが上がったこと、カルシウムでネギが強くなったことがよかったのではと考えています。株元にバツバツと散布しただけの人は効かなかったそうです。

「軟腐病はゼロにはならないけど、農薬は全然

効かなかったから助かったよ」と福島さん。それから大雨後、ネギに元気がなければ散布するようにしています。





栃木から

1株から30本 ルッコラのつぼみ菜

吉田祐貴

直売所「そすいの郷」にちょっと変わった荷姿のルッコラを出荷している那須塩原市の瀬川敬さん。普通は、地際から株ごと刈り取って収穫するルッコラを、トウ立ちさせてつぼみ菜にしているのです。



瀬川さんがルッコラを播くのは春夏秋冬の年4回。育苗して定植し、1カ月ほどたったなら、まずは普通に株ごと収穫して販売します。しかし無農薬栽培の瀬川さん、虫食いや葉先枯れの株がどうしても多くなり、夏だと6割ほどは、そのまま畑に残すことになるそうです。

そして、待つこと3週間。ルッコラは自然にトウ立ちしてきます。15cmほどのつぼみ菜になったところで摘み取ると、そのあとはわき芽がどんどん出てくるので、繰り返し収穫できるのです。1株から30本以上のつぼみ菜を収穫し、15本1袋1000円で販売。直売所でも人気です。イタリアでは、トウ立ちさせたルッコラを、パスタに和えて食べると聞いたのが、つくり始めたきっかけ。ルッコラつぼみ菜のパスタは、瀬川家でも人気のメニューです。



埼玉から

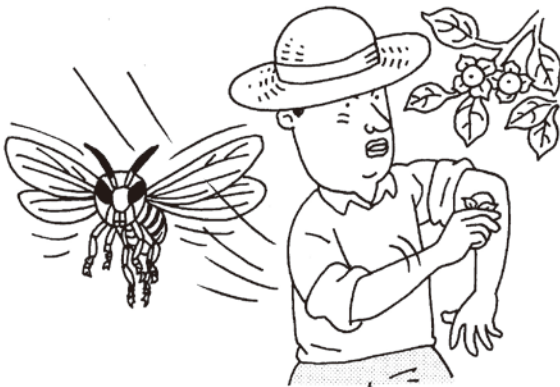
スズメバチに刺されても青柿があれば一安心

佐藤孝史

夏に活発になるスズメバチ。三芳町に住む清水勇さんは、「もし刺されたとしても、青柿があればまったく腫れないよ」とにっこり。

スズメバチに刺されたら、熟していない青柿をもぎ取り、軽く踏んだり、皮を剥いたりして汁を出します。汁が滴る青柿を患部に押し当てて塗り込めば、痛みはスーッと引いていき、不思議と腫れないそうです。注意点は刺されてから30分以内に塗り込むこと、甘くないカキを選ぶこと。青柿でも、かじって甘ければ、効き目はありません。

以前、草むらのスズメバチの巣に気づかなかった友人が、うっかり巣を蹴ってしまい、何カ所も刺されてしまいました。清水さんが急いで青柿の汁を塗り込んであげると、痛みが引いて腫れずにすみ、友人にとっても喜ばれたそうです。



「ハチに刺されやすい夏は、カキはまだ青くて渋いでしょう。うまいことできてるよねえ」と清水さん。なるほど、本当にそうですね。



埼玉から

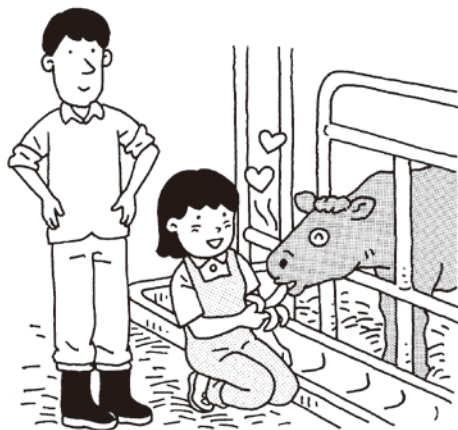
バナナで子牛と仲良し「ミニニケージ」

宮本奈緒

熊谷市の酪農家・青木洋介さん、優子さん夫婦は、子牛の下痢予防に、1カ月に2〜3回バナナを食べさせています。生後3週間から半年くらいの子牛にあげるのですが、おかげで「ビツクリするくらい、よく懐くようになったの」と優子さん。人が近づくと逃げていた神経質な子牛も、頭を触らせてくれるようになり、スムーズに首輪がつけられるようになりました。なかには足音だけで寄ってくる子牛もいるそうです。

共進会に出す予定の子牛には、特別扱いで毎日やります。共進会で指示通りに牛を動かすには、コミュニケーションが一番大切だからです。他にも薬を飲みこませるときにも便利です。以前は、除角後に飲ませる痛み止め錠剤を飼料に混ぜていましたが、わざわざ避けてしまう子

牛もいました。そこでバナナに錠剤を埋め込んだところ、パクパク食べて、すんなり飲み込むようになったそうです。もちろん、お腹の調子も整うので、一石三鳥。バナナは近所のスーパーで真っ黒になっているものを購入しています。





大分から

ネギを丸ごと味わう小ネギスムージー

荒井康介

ハウスで薬味用の小ネギを生産する「大分味一ねぎ部会」で、長年、国東支部の役員を務めていた長廣正光さんに、夏にピッタリの小ネギスムージーを教えてくださいました。



小ネギを軽く刻み、リンゴ、バナナ、冷たい牛乳と一緒にミキサーにかけてたら出来上がり。ネギのニオイが苦手な人は、ハチミツも加えるといいそうです。バナナとリンゴ、ハチミツの甘味とネギの香りが意外とマッチして、おいしい一品です。

「太陽の光をいっぱい浴びた野菜を食べなさいよ」と長廣さん。太陽をさんさんと浴びた小ネギの葉身部には、カロテンとビタミンCが多く含まれていて、栄養満点です。そんな小ネギを薬味以外でも味わってもらおうと部会の仲間でレシピを考案。小ネギスムージーもその中の一つです。暑さの厳しい夏に、栄養満点の一杯が健康を支えています。