



岩手から

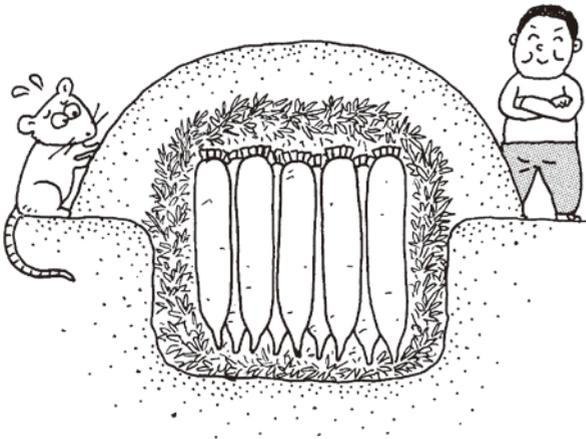
ダイコンの冬越し、スギの葉でネズミ害ゼロ

酒井 潮

花巻市の内館勝人さんはスギの葉を使って利口なネズミからダイコンを守っています。ダイコンを11月頃収穫し、鮮度を保ち腐らせないため、温度が一定の土中に貯蔵します。その際、一番苦労するのがネズミの被害。かじられるとせっかく大事に育てたダイコンが台なしになってしまう。そこで使うのがスギの葉です。

まずは貯蔵用の丸い穴を掘り、底に青いスギの葉を敷き詰めます（穴の広さはダイコンの本数に応じて調節、深さはダイコンの長さの約半分）。このスギの葉の「敷き布団」にダイコンを縦にして並べ、周囲をスギの葉で囲み、さらに上からもスギの葉を「掛け布団」として被せます。最後に土を20cmほど盛ります。このように全体をスギの葉で覆うと、ネズミはチクチクを嫌がって寄りつかなくなり、被害がゼロにな

るそうです。奥さんも春先まで収穫したてのよ
うなダイコンを使って、鍋やおでんを楽しめる
と大喜びしています。



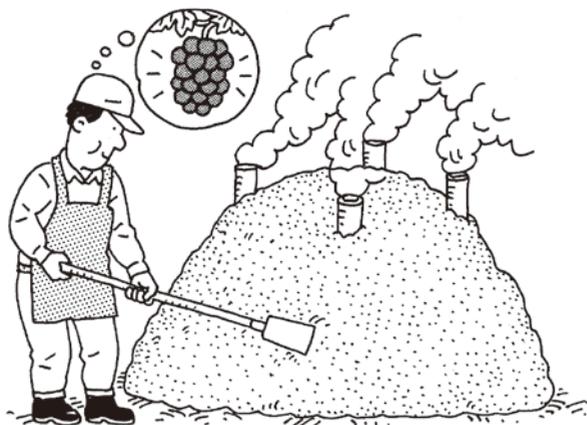


大分から

モミガラくん炭を煙突四つで大量にやく

荒井康介

宇佐市でブドウを栽培する中山修一さんは、モミガラくん炭の愛用者。1町少しのブドウ



園、そのすべてにモミガラくん炭を施用しています。ブドウ園を訪問したその日もモミガラをやっていました。

やり方はくん炭器（煙突）四つを1・5m間隔の正方形になるように置き、モミガラをこんもりと一つの山にします。この方法なら一度に大量のモミガラがやけるのです。朝、火を点けて、途中、焼きムラができないように外側のモミガラを中心のほうへかけると、夕方にはくん炭ができあがるので、水をかけて火を消します。

中山さんは11月から2月まで毎日モミガラをやき、その都度、ブドウ園に敷くそうです。くん炭の厚さは5〜6cmにもなり、地面は真っ黒。これを十数年続けているおかげで、ブドウの根張りが「かなりよくなった」といいます。



あっちの話

岡山から

モミガラ土寄せで、ニンニクが球割れしない

向井道彦

赤磐市の直売所「青空市」の黒ニンニク名人、万道博行さんはモミガラを利用した土寄せで高品質のニンニクをつくっています。9～10月に植え、芽が出て10～15cmに育ったら追肥をし、その上からモミガラを熊手で5cmほどの厚さになるように敷き、管理機で土を被せます。小さい芽は隠れてしまいますが、問題ありません。こうすると球割れ（裂球）せず、見た目がよく、貯蔵中の傷みも少ないそうです。また、モミガラで空気の層ができるからか、丈夫に育って病気に強くなり、収穫のときもラクにスツと抜けます。

万道さんは、1反弱の畑でつくったニンニクを直売所でほとんど売りきってしまいます。保温ジャーでつくる黒ニンニクもお客さんから人気があるそうです。





愛知から

カボチャのつるがベトナム人に大人気

渡辺謙吾

安城市に住む榎原春雄さんはさまざまな野菜を直売しています。最近ハマっているのはエンサイやコリアンダー、ハーブなどのベトナム野菜。外国人が多い土地柄なので、よく売れるといえます。

なかでも特にねらいめなのがカボチャのつる先。つるの先端部30cmほどが1kg500円で売れるそうです。榎原さんは樹勢の強い台木用の品種を育て、実はとらず、次々と出てくるつるだけを10月の終わり頃までずっととり続けます。

食べ方はいたってシンプルで、炒めたりゆでたりして好みの調味料で味つけするだけ。カボチャのつる先は、ベトナムの方々にとつてのこちそうです。他に売っているところがないので、榎原さんの畑に直接訪ねてくる人もいます。





茨城から

孫からおねだりされる、ご飯せんべい

辻 直樹

残ってしまったご飯をせんべいにリメイクする
という、つくば市の田村幸子さん。「米づく

りに携わっているので、ご飯を捨てることには
抵抗がある」といいます。

せんべいをつくるときは冷やご飯を電子レンジで温め、ボウルに入れ、すりこぎで粗く潰します。それを少しずつとって直径2〜3cmになるように丸め、ラップを敷いたまな板に間隔をあけて置き、上からもラップを被せ、底が平らな容器などで一つずつ潰して2mm程度の厚さに成形します。ザルに並べてカチカチになるまで1〜2日天日干ししたら、ジッパー付きの袋などに入れて保存。

食べるときは油で揚げ、醤油を絡めます。米のツブツブが少し残っていて、サクサクの歯ごたえ。家族から好評で、お孫さんも「ご飯おせんべいつくって」とせがむほどだそうです。