



あっちの話



徳島から

台風が来ても、お酢を使って甘いホウレンソウ

東 菜津美

有機栽培に力を入れている小松島市の武蔵光雄さん・カツエさんご夫婦。「甘いホウレンソウをつくるには、やっぱりお酢がよかった!」と

話してくれました。

あるとき、台風や大雨でホウレンソウのウネが水に浸かってしまいました。根傷みや根腐れが起き、葉も黄色になって困っていたら、『現代農業』にも登場した日本有機農業普及協会の小祝政明さんが畑まで来てくれ、「弱ったホウレンソウの根っこには、お酢を届けるといい」と教えてくれました。

やり方は簡単。水で薄めたお酢をホウレンソウの株元にかけるだけ。ぜんぶで3回、5日ほどの間隔で散布しました。希釈倍率は1回目だけ500倍、以降は200倍です。

生育を立て直す応急処置ですが、武蔵さんご夫婦はホウレンソウに甘みも増したと実感しています。



広島から

ネギの皮はえひめAーでにおわない

阿部真弓

庄原市でネギを栽培している笹田繁雄さんは、収穫したネギの調製作業で出る皮の腐敗臭に困っていました。鼻を衝くニオイで作業がはかどらないのです。

そこで、えひめA Iの消臭パワーに注目。原液をジョウロに入れて、1週間に1回、作業場の横に山にして積んであるネギの皮へかけることにしました。

ちなみに、えひめA Iとは、ヨーグルト・納豆・ドライイーストを、水と砂糖と混ぜて発酵させた菌液です。笹田さんは、効果をより高めるために納豆多めでつくっています。

えひめA Iを散布するようになってから、ネギの腐敗臭は気にならなくなりました。笹田さんはさらに、このネギの皮の山にスキヤカヤを加えて一冬寝かし、堆肥にして春に田んぼへ

入れていきます。





兵庫から

木灰を田畑にまいて丈夫な葉

渡邊紗恵子

丹波篠山市の平野力^{つとむ}さんは、イネ刈りが終わるとヒノキやクリが茂る持ち山に入って森林整備をします。切り出した木や枝を燃やしてでき

た木灰こそが、平野さんには欠かせないものです。「親父からの言い伝えだ」と、毎年、元肥として田畑にまきます。

作業の少ない冬の間に散らすのもいいですが、なるべく省力したい平野さん。田起こしやウネ立てなど春の作業を待って、15kgずつ袋に詰めておいた木灰を散布します。10a当たり約60袋。田畑にまんべんなくまいてから、その上をトラクタで耕耘します。

「イネもダイズも葉の色がよくて硬い。脈も太い。木灰のおかげでカリが効いているんじゃないか」と平野さん。田畑の水はけもよくなり「さらっとした土」になりました。連年の散布で耕土が深くとれるようになって生育も上々。何よりお金がかかりません。



長崎から

あつたか竹パウダー靴下で身体ほぐし

板垣紫乃

「おれはこれでむくみ知らずだ」と、時津町の吉川栄二さんが見せてくれたのは、竹パウダーが入った長靴下。これを蒸し器で温めてから、

首や肩、腰、膝、ふくらはぎなど気になるところに数当てれば、むくみも疲れも吹っ飛んでしまうそうです。

靴下は粉が漏れないように二重にします。中に竹パウダーを一つかみ詰めたら、靴下をクルッと結んで蒸し器で温めるのです。

皮膚が薄いところなど、直に当てて熱さを感じる場合はタオルを間に挟みま



す。体内の血液循環がスムーズになり、緊張した体の部位が適度にほぐれたらマッサージをします。これで疲れを翌日に持ち越しません。冷

え性や、肩こり、腰痛、乾燥肌にも効果を実感しています。

使用後は日陰で干して乾燥。蒸し直せばまた使えます。吉川さんは衛生面から半年ほどで新しいものに交換します。竹の香りがあり、気持ちもほぐれるところもお気に入りです。



秋田から

びっくりの甘さ 黒ニンニクの黒酢シロップ

見崎義頭

大仙市の鈴木健行さんと泰子さんご夫婦は、ニンニクを20a栽培しています。7月の初めに収穫し、4週間しっかり乾燥させてから、保温



ジャーで黒ニンニクをつくります。

黒ニンニクは、そのままでもちろんおいしいのですが、2人はもうひと手間加えて、これを黒酢シロップにします。すると「黒酢の酸味はどこにいった」というくらいに甘い。砂糖は一切使っていません。

つくり方は簡単。黒ニンニクの皮をむいて、ビンいっぱい詰めます。そこに黒酢を満杯に注いで密封。3カ月間置いたら完成です。

ニンニクが黒ニンニクになるときにデンプンが糖に変わり、その糖が今度は黒酢に抽出されるので甘くなる。ニンニクには薬効だけでなく、甘さも秘められていたんですね。

鈴木さんご夫婦は、週に3回ソーダやお湯で割って飲んでいます。おかげで身体の疲れやだるさを感じないそうです。