



福岡から

冬どりレタスからわき芽も収穫して春に売る

香川貴文



10月末から3月まで業務加工用レタスを出荷する上毛町こうけまちの福田政典さん。4～5月の直売所は葉物野菜の端境期だと気づいてから、この時期にレタスのわき芽を販売するようになりました。

4～5月にわき芽をとるには、12月半ば～後半収穫のレタスの切り株を使います。トンネル被覆したまままで放置すると、切り株の横から五つほどのわき芽が徐々に伸びてくるのです。

お客さんにお得感を持つてもらえるように、少し長めの25～30cmに伸びたところで包丁でザクッと収穫。たまに結球して「小玉レタス」になるものもあるそうです。

直売所で売るときは、1袋にわき芽三つほど入れて150円。アクが少なくサラダでも、炒めものでもおいしいと人気があります。



あっちの話

兵庫から

ハウスのビニール張りに軍手の重り

菊地厚志

ハウスのビニールを張るときは、一方のアンカーに固定したマイカー線を反対側に届かせないといけません。その際、みなさんはどんな重りをつけて投げていますか？

養父市でブドウを栽培する多田純三さんは、手ごろな重りを模索してきました。たとえば、チェーンを付けて投げてみたら飛距離が出てよかったけど、ビニールに穴が開くかもしれないし、反対側で待ち受ける奥さんにも危険なのでやめました。近所には発泡スチロールの切れ端にガムテープを巻きつけて重りにしている人もいましたが、それをいくつも用意するのはちょっと面倒。

そんなときに思いついたのが、いらなくなつた軍手たち。そのままでは軽いので、水を含ませて軽く絞って二重にし、引っくり返して団子

状の重りにします。これならハウスの反対側で受け取る奥さんも、安全にビニール張り作業ができます。





広島から

靴下グローブで快適農作業

東 菜津美

庄原市の牛農家・兼丸小百合さんから、可愛くて機能的な手づくりグローブを見せていただきました。使うのは、先が破けたようなボロ靴下。長めの丈のものがいいです。

指の穴はやや後ろに開けると、より手にフィットするグローブになります。

手が冷える冬場の作業でも、日焼けが気になる夏場の外仕事でも、

足先半分ほどは切り落とし、筒状になった靴下に履き口から手を通します。かかとの丸みに親指が来るように穴を開ける位置を見定めます。ハサミで3cmほど切れ目を入れて親指を通してら、そこを起点に中指と小指の穴の位置を決めます。中



オールシーズンで使えます。上からゴム手袋をしても、汗を吸収してくれるので蒸れずに快適。履かなくなった靴下はたくさんあるので量産が可能です。レディースの柄物は見た目も可愛いので、兼丸さんは自分の好きな柄のグローブをつくっています。



あっちの話



高知から

冷めても固くならないおかちもち

三輪里子

近所の豆腐屋さんにもらったおかちをもちに混ぜるのは高知市の高橋美世さんです。冷めても固くならないのが、おかちもちの特徴です。

おかちは機械搾りなので脱水されてパサパサ。そこで高橋さんは、おかち2kgに豆乳1ℓを染み込ませ、蒸してから使います。この蒸したてのおかちを、米5合分をついたつきたてのもちに加え、砂糖1kg、塩ふたつまみも入れて、臼と杵を使って練りこむようにしていきます。もち全体に材料が均等に混ざれば完成です。

おかちもちで粒あんを包み、直径5cmほどの大きさに丸く成形したら、きな粉をまぶして食べるのが高橋家の食べ方。年末には近所にお裾分けするのも恒例です。

食べきれない分は表面を軽く乾かし、チャック付きポリ袋にまとめて入れて冷凍保存。トースターや七輪で焼けば、つきたてとほぼ変わらない弾力のもちが味わえます。