



宮崎から

キュウリの灰カビも菌核も抑える米ヌカ散布

見上太郎

国富町くにとみでハウスキュウリとイネをつくる日高政治さん。『現代農業』を読んでいるいろいろ実践しています。その中で7年も続けているのがハウスの通路への米ヌカ散布です。

日高さんのやり方は、1番目に成ったキュウリを収穫したら通路に米ヌカをふり、2週間後にもう一度ふります。量の目安は毎回10 a 30 kg。湿度が高い梅雨時期は特に入念にまきます。

散布して5日ほどで米ヌカの表面にふわふわした白い菌糸が見えてきます。「この菌が胞子を飛ばして病原菌を抑えてくれるんじゃないかな」と日高さん。以前は、花に発生して実まで腐らせる灰色かび病や、白い綿状のカビを広げる菌核病に困っていましたが、米ヌカ散布のおかげでその心配はなくなったそうです。

この方法、『現代農業』では「米ヌカ防除」

という名で呼んできた「菌で菌を抑える技術」です。





埼玉から

太陽熱処理は米ヌカ+えひめAーでバッチリ

大池俊二

黒腐菌核病と雑草は、根深ネギ農家にとって厄介な問題です。太陽熱処理でしっかり抑え込む方法を熊谷市の赤石正樹さんに聞きました。



7月、雨予報の数日前に、春先に播いておいたソルゴーを刈り取って畑に伏せたら、その上に米ヌカとえひめAーを散布し、ロータリで畑にすき込みます。10a当たりの目安は、米ヌカ1t、原液を水で約25倍に薄めたえひめAー500ℓです。

雨で土が湿ったら透明ポリでマルチを張ります。夏の太陽を受けて地温はぐんぐん上昇。10月初めまでそのまま放置します。その後、順次はがしてネギを定植し、早いものだと5月から収穫していきます。

効果として菌核病が抑えられ、雑草も出ないだけでなく、肥大しにくい5〜6月出荷のネギの太りも良いというおまけまでついて、赤石さんは大きな手ごたえを感じています。



長野から

ブドウを狙うサルは七味トウガラシで退治

江崎高弘

ブドウをつくる高山村の堀英雄さんはサルの被害に困っていました。甘みがのつてきた収穫間際のブドウがやられるとがっかり。特に山に近い園地のシャインマスカットが標的にされていました。

何かいい方法はないかと頭をひねり、ブドウにかぶせる袋に七味を入れることを思いつきました。サルが袋を破いたときに七味も拡散。七味が付いた手で顔をこすったサルは刺激に耐えられず一目散に逃げていきます。記憶力がいいので、嫌な思いをした園地には近寄りません。

七味は粒の細かい粉末だと湿気で固まってしまうので、粗削りのものを使うのがポイント。袋掛け作業の際に、七味をふたつまみほど袋に入れる手間はありますが、堀さんのブドウ園はサルの被害が減ってきています。

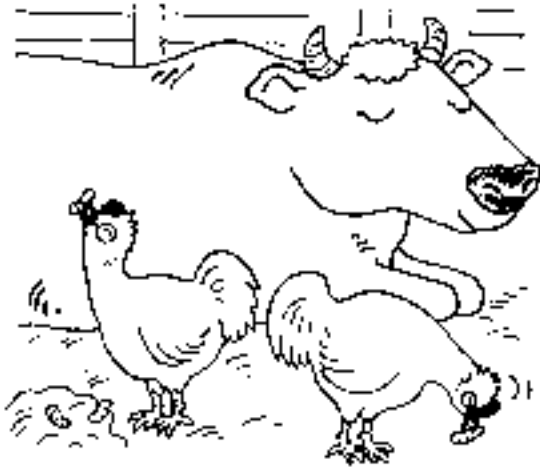




新潟から

サシバエのウジはニワトリにおまかせ!

板垣紫乃



南魚沼市の高野光男さんは9頭の牛を飼育する繁殖牛農家です。「サシバエに困っていますか?」と聞くと、「うちはウコッケイちゃんがいるから心配ないんだ」と高野さん、サシバエを減らすために昼間はニワトリのウコッケイを50羽ほど牛舎に放します。

ニワトリはサシバエのウジが大好物。特に生後3〜4カ月の若鶏がよく食べるのだそうです。牛の糞尿が溜まったままのところや、飼槽の食べ残し、畜舎の隅などに発生しやすいウジを、上手に探して平らげてくれます。「ウジを食べてくれて、それがおいしい卵に化けるんだからウコッケイ様々だ!」と、笑う高野さん。

サシバエがいない牛舎で、牛もストレスを感じずに過ごせているようです。



宮崎から

凍らせた青梅のビール煮は夏にぴったり

山下春奈

椎葉村に住む甲斐八重子さんは、毎年6〜7月に青梅をビールで煮つけて、その年の保存食にしています。

材料は、青梅1kg・白砂糖800g・ビール350ml。一晩水に浸してアク抜きした青梅を水気を切って鍋の中に入れてたら、砂糖とビールを加えて、弱火でじっくり煮込みます。強火だと梅がはじけてしまうので注意しましょう。30分ほど煮込んで梅に煮汁が染み込んだら火を止め、フタをして冷めるのを待つだけです。

ビールは飲み残しを使ってもいいそうですが、「梅のやわらかさやコクの出方が違う気がする」と、甲斐さんはいつも新しい缶を開けています。

出来上がったものは常温保存だとカビが生えてしまうので、容器に入れて冷凍保存するのが

甲斐さん流。ひんやりした青梅のビール煮は、梅の爽やかさと甘さがあって夏のお茶請けにぴったり。煮汁はサイダーで割ったり、焼酎割りにして楽しんでいきます。

