



あっちの話

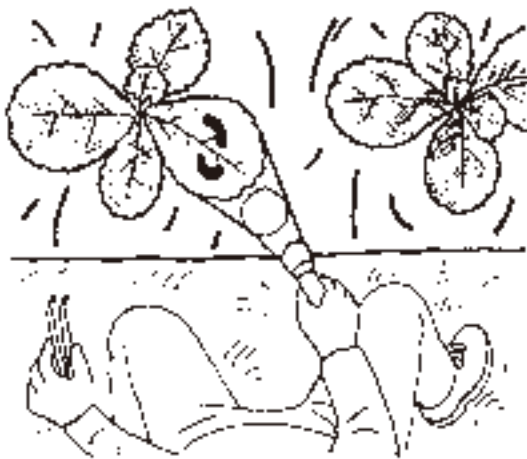
山梨から

LED懐中電灯で葉裏のヨトウムシが丸見え

酒井 潮

おしの
忍野村の有松洋平さんは、50坪ほどの畑で自家用野菜をつくっています。9～10月、夏まきのキャベツやハクサイにつくヨトウムシに困っていました。駆除しようにも葉裏についた虫は見つけづらいのです。

どうしようか考えた末、日が落ちてから懐中電灯で株元を照射することを思いつきました。強い光で照らせるLEDタイプを使います。マルチに反射した光で葉が透け、葉裏に隠れていた虫をすぐに発見することができま



「レントゲンみたいにヨトウムシが丸見えだ!」と有松さん。ヨトウムシのほかに、アオムシやナメクジもよく見つかるそうです。3日に1回ほどのペースで夜に畑を見回り、見つけ次第ピンセットでつまみ出して

地面に踏んづけてしまっています。

結球前の食害は致命的で、一時は農薬を使うおうかと悩んだこともあったそうですが、懐中電灯のおかげで無農薬での野菜づくりが続けられています。



岡山から

木酢のニオイでヤガからモモを守る

見上 太郎



総社市のモモ農家・黒江宏輝さんは、モモに寄ってくるヤガ類の対策に木酢を使います。先輩農家に教わったのをきっかけに半信半疑で始めたのですが、効果に手ごたえを感じ、就農以来15年以上も続けてきました。

350 mlの空き缶の半分くらいまで木酢（原液）を注いだら、プルタブに針金を通して樹に吊り下げます。樹の大きさにもよりますが、1樹に3〜6本を設置。山側は数を増やして対処します。また、実が熟し始めてヤガの被害が始める少し前からは、農薬にもおよそ100倍に薄めて混用します。

35aの園地でワンシーズンに使う木酢は、2ℓペットボトルが50本ほどで約1000ℓ。黒江さんは、「ニオイのバリアでヤガを寄せ付けない」と言っていました。



あっちの話

長野から

肩こり、腰痛にはキク座布団

堀籠勇希

原村に住む平出サトコさん^{ひらいで}は薬草名人。さまざまな薬草を使いこなします。そんな平出さんに、愛用しているというキクの花びらを使った座布団を教えてくださいました。

つくり方は、カラカラに乾かしたキクの花びらを洗濯用ネットに入れて、座布団カバーをかぶせるだけ。ネットもカバーも100円均一ショップで買ってきます。座布団一つに必要な花の量は5kgほどで、ハウスで10日ほど乾燥させると約500gになります。こんなにたくさんさんのキク



を集めるのは大変と思うかもしれませんが、「飾った後の花でも大丈夫」と平出さん。葬式や法事などでもう捨てるだけとなった供花を引き受けたり、知り合いのキク農家から、お盆用の出荷が終わった株に咲く2番花をもらうこともあります。

座布団はキクが手に入りやすい9月頃に毎年つくり、1年使用。使い終わったら座布団の中身は畑に返します。

頭や首、肩、腰など不調の部分に当たるようにして寝ると、痛みが和らいで身体が軽くなるそうです。



宮崎から

モモの酵素ジュースでシカ肉の臭みが取れる

山下春奈

日向市の農家・安藤るみ子さんは、毎年畑でとれるモモを使って酵素ジュースを作ります。

軽く水洗いしたモモを皮ごと三つくらいに切ったら、同量のキビ砂糖と一緒に容器に入れ、混ぜずにそのまま3カ月ほど放置したら完成です。濾した液をペットボトルに移し替え、キャップをゆるく締めて常温保存。2年はもつそうです。

このジュース、酢ミカンを搾って水や炭酸水で割って飲んだり、砂糖の代わりとして料理に使うほか、安藤さんはシカ肉の臭み取りにも愛用しています。鍋にシカ肉1kgと、それが浸るくらいの水を注いだら、湯呑み1杯分のジュースを入れて火を通します。これだけで臭みのない、やわらかい肉になるといって驚きです。「酵素の力ってすごいよね」と安藤さん、ジ

ュースで下処理してからつくるシカ肉料理は家族や友人からも大好評。今ではモモ6kg分を毎年ジュースにしています。

濾して残ったカスもムダにせず、タネごと牛にあげています。とれすぎたモモでぜひ試してみてください。





宮崎から

渋柿の焼酎漬けで咳止め

松尾志歩

日向市の鈴木一徳さんと信子さんは、毎年9月10月に庭の渋柿を焼酎漬けにしています。『現代農業』の2012年11月号の記事を見て

作り始めたそうです。

やや色づき始めてきた渋柿のガクを取り、軽く水で洗ったら、エキスが出やすいように包丁で切れ込みを入れます。果実酒用のビンに渋柿1kgと氷砂糖1kgを入れ、ホワイトリカー2ℓを注いだら、約3カ月置いて完成です。時間が経つにつれて麦茶のような色が出てきます。

「はじめて作ったとき、本当に咳止め薬のニオイがして驚いた！」と信子さん。一徳さんが喉の調子が悪いときや、咳が止まらないときには、原液をおちょこ1杯飲ませてあげます。私も舐めさせてもらいましたが、甘くて飲みやすかったです。

その効き目を実感した鈴木さん夫婦は「カキを放ったらかしにするのはもったいない」と、焼酎漬けを作っては近所や友達に勧めています。