



石川から

海水フル活用で元気な畑

櫻井 歓太郎

七尾市で有機農業をしている池田昭廣さんは、『現代農業』愛読歴43年です。十数年前に海のミネラル力を畑に活かすという記事を見てから、ネギやキュウリ、ミニトマトなどに海水を



散布するようになりました。

海水は水で500倍に薄め、1〜2週間おきにかけて。11月いっぱい出荷するネギには、収穫1カ月前まで散布します。「塩が効いて、より甘いネギになるしトマトも味が濃い。キュウリの葉色も鮮やかだぞ」と、池田さん。

また、害虫対策にも海水を散布。アブラムシが付いた野菜には200倍で、ナメクジが増えた畑には30倍です。

池田さんは、キュウリのハネ品や2番果を漬物にして販売しているので、「海水を汲むのが面倒なときはねー、漬け汁を使うこともあるよ」と笑っていました。

さらに、えひめA1や酢と混ぜてまくのにハマっているんだとか。みなさんもぜひ海水をフル活用して畑を元気にしてみませんか。



あっちの話

秋田から

カキは渋抜き中からどんどん売る

渡邊紗恵子

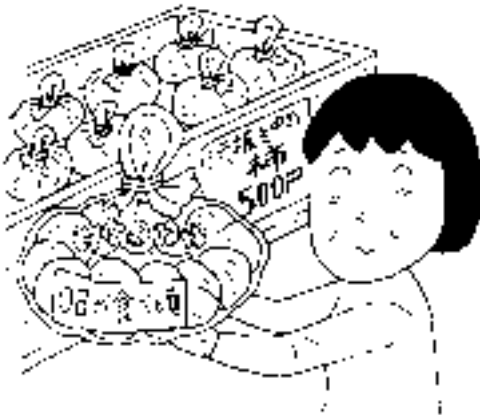
直売所で主力のスイカのほか、エダマメやソラマメ、スイートコーンなどを販売する羽後町の高橋美保子さん。秋は渋柿を売ります。

焼酎で渋抜きするのですが、抜けるまでに約10日。抜けると今度はヘタから傷んで日持ちしないので、商品棚に並べられる期間は短いし、買ったお客さんも家で保存ができません。

そこで高橋さんは、焼酎入りの袋のまま売ってしまうことにしました。「〇日が食べ頃です」と記しておけばいいのです。

袋が破けないようにヘタをなるべく内側に向けてカキを入れます。「オレンジがよく見えて見栄えもいいでしょ」と高橋さん。ヘタに焼酎をつけたらポリ袋に入れ、空気を逃がしてからぴしっと輪ゴム2本で縛ります。1袋2kg入りで500円です。

直売所に長く置けるので高橋さんもラクだし、お客さんも食べ頃が事前にわかる。自由な売り方ができる直売所ならではのいい売り方ですね。





岡山から

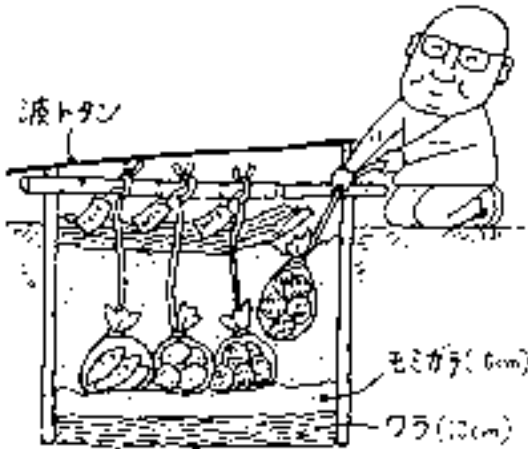
貯蔵イモ、ラクラク掘り出すヒモ付き袋

向井道彦

どっさりとれたサトイモやサツマイモ。畑に掘った穴に入れてモミガラをかぶせておけば結構持ちますよね。でも、使う時に一回一回掘り出すのは大変です。

そこでいろいろ考えた岡山市の三宅雅之さん。イモをメッシュの袋に入れ、その袋に結びつけたヒモを地上に出しておくことにしました。「こうすれば、その都度スコップで掘らなくても引つ張るだけでイモが取り出せる！」とのこと。

イモを埋める穴は、日当たりがよくて水はけのいい場所に掘ります。縦・横・深さが



90cmの立方体の穴で、側面の四方はコンパネで土止め。底面にはワラとモミガラを敷きます。地表面はワラで覆って保温し、波トタンを雨よ

けにします。

袋につけたヒモの端は、イモの種類などを書いた名札と一緒に竹棒に結んでおきます。必要な時はヒモを引っ張るだけで、ラクラクお目当てのイモが取り出せます。なんとも愉快なイモの天然貯蔵庫です。



静岡から

甘酸っぱくてジューシー ミカンのピザ

江利そらむ

静岡市駿河区すまがでミカンみかんを栽培している糟屋宗伸さん。耐火レンガで手作りしたピザ窯かまを使って、収穫体験に訪れたみなさんとミカンピザを作ります。

皮をむいたミカンみかんを5〜7mmにスライスしたら、丸く伸ばしたピザ生地生地の表面にオリーブオイルを塗り、その上に隙間なく並べます。ピザ用のチーズチーズもつけて、窯で1分ほど焼いたら完成。1枚にミカン約2個分を使います。

仕上げにハチミツはちみつをかけるともっと美味しくなるそうで、「ミカンの酸味が、トロっと溶けたチーズと甘いハチミツによく合ってやみつきになる」と糟屋さんは教えてくれました。果汁がしたたるジューシーなデザートピザ、皆さんもぜひ作ってみてください。