



あっちの話

徳島
から

イチゴの受粉とアブラムシ退治に、ハナアブが大活躍

上野亮太

海陽町で稲作とキクの傍ら、5aのハウスで無農薬イチゴを栽培する田村康太さん。庭のウメやサザンカに花粉を集めにくるハナアブを見つけ、イチゴの受粉に使えないかと考えました。

ハナアブを虫取り網で捕

まえてハウスに放すと、イチゴの花から花へと飛び回り、見事に受粉成功。3年前から、受粉は完全にハナアブだけです。このハナアブは寒さに強く、最低気温マイナス1〜2℃と寒い日でも、日中であれば動いてくれるんだそうです。

受粉のために入れたハナ



アブですが、ある日、田村さんはアブラムシがたくさん付いているイチゴの葉に、ハナアブの幼虫がいるのを見かけました。少し経ってから葉を見ると、なんとアブラムシがキレイに消えているではないですか。

後日『現代農業』で、このハナアブの正体が、アブラムシの土着天敵「ヒラタアブ」だと知った田村さん、毎年12月から1月にかけて、80匹ほどのヒラタアブを家の庭でこまめに捕まえ、ハウスに放していただきます。なかなかすばしいので、捕まえるには動体視力が大事だそうです。



北海道
から

スギナを生やして崩れないアゼ

藤川直人

新ひだか町の稲作農家・澤井久志さんから聞いた話です。

加齢とともに刈り払い機を使うのがきつくなつた澤井さん、アゼに除草剤を使うようになり

ました。しかし、草を全部枯

らすとアゼが脆くなるのが心配です。いろいろ試すうちに、秋に散布すると、春先にスギナだけ生えてくることに気づきました。

使うのはラウンドアップ。

他の草は枯れるけどスギナは枯れない100倍ほどに希釈します。10月末の霜が降りる前に散布。これで春先のイネ科雑草は抑えつつ、スギナが



しっかりと根を張って茂るので、頑丈なアゼになるのです。また、スギナは背丈が低く、歩いた時に足に絡みつかないところも気に入っています。

春先以降、スギナの合間から他の雑草が見え始めたらずぐに追加散布するのも大事です。澤井さんは、6月中旬の田植え後と、8月頭にもラウンドアップをまいて、確実に他の雑草を抑えています。

スギナが生えないアゼには、わざわざ他のアゼからスギナを掘り出して移植したこともあるんだとか。ちょっとおもしろい話でした。



あっちの話



京都
から

布の袋で簡単 ピカピカのアズキ

瀧澤宏明

宮津市の直売所「宮津まごころ市」で無農薬栽培のお米と野菜を売っている中嶋章さん。特にこだわっているのは、アズキ。丁寧に手選別

してからピカピカに磨いて袋詰めしたアズキは、売り場で目立ってよく売れます。

磨くのに使っているのは、ホームセンターで売っている布製の湯たんぽ袋。巾着型の袋であればなんでもいいそうですが、中嶋さんは生地が頑丈なこの湯たんぽ袋を10年間使い続けます。アズキを袋に半分ほど入れて口をしつかり閉じ、5分ほど両手で揉んだり振り回したりするだけ。袋の中で擦れ合い、光沢のあるアズキができます。

磨くと見栄えがよくなるだけでなく、表面についている目に見えない小さな虫の卵もこそぎ落とすことができます。以前は、アズキを常温で春先まで保管しておくと虫が湧いてしまうこともありましたが、磨くようにしてからはほとんどなくなりました。



山形
から

モモみたいにやわらかいリンゴ煮

篠田将汰

東根市の滝口満子さんは、果樹農家のお母ちゃん。家でとれたリンゴを消費するために編み出したレシピの中から、「リンゴ煮」の作り方を教えてもらいました。

まず、リンゴ20個を4等分にカット。芯と皮を取り除き、塩水に浸けてから大鍋に入れま
す。リンゴが半分浸かるくらいの水で火にか
け、泡がぶくぶくしてきたら、砂糖大さじ7、
塩大さじ1、レモン汁は果実2〜3個分を、味
見しながら入れていきます。途中で上下を入れ
替えたりしながら煮ていくと、だんだんリンゴ
がアメ色に透き通ってきます。まだ少し白い芯
が残っているくらいで火を止め、後はフタをし
て余熱調理。一晩置けば、やわらかいリンゴ煮
の完成です。

「歯が悪い人でもこれならリンゴが食べられる

でしょ。煮込みの加減が難しいけど、慣れれば
モモみたいな食感のリンゴが食べられるよ」と
満子さん。友達が滝口さんの家に集まってお茶
する時にお茶請けとして出すと「おいしい」と
評判です。





京都
から

びっくり仰天！

話題の塩糖水で獣肉が大変身

寺元和矢

「100mlの水に砂糖大さじ1／2と塩小さじ2／3を入れ、肉や魚を一晚浸けるだけでおいしくなる」と、最近テレビで話題の「**塩糖水**」。この塩糖水にすっかりハマってしまったのが、京丹後市の藤原さゆりさん。



最初は鶏ムネ肉や魚の下ごしらえとして塩糖水を活用していた藤原さん。ある日、近所の猟師からもらったシカ肉を薄くスライスして塩糖水に一晚浸けてみました。翌日、タマネギと一緒にししょうが焼きにして食卓に出すと、シカ肉と知らずに食べた旦那さんが豚肉と勘違いしたそうです。後日、今度はクマ肉のスライスで試したところ、クセもなくジューシーで、牛肉みたいだと、これまた旦那さんから太鼓判。イノシシ肉はブロックのまま塩糖水に浸けて煮込み料理にすると、豚肉のように軟らかくなるそうです。

藤原さん曰く、塩のおかげで獣肉特有の臭みが消え、砂糖のおかげで肉が硬くならないのではないかとのこと。獣肉はちよつと苦手という方にはぜひ試してもらいたい裏ワザです。