



福島  
から

## ミニトマト部会で広がる竹パウダー、浅植えとも相性よし

原 敬介

J A会津よつばの「いいで地区チェリートマト部会」では竹パウダーが大流行り。竹パウダー製造機は火付け役となった会津若松市の武藤寿朗さん宅にあります。春先に竹を切り、粉碎

して袋詰めしたら、部会のメンバーがそれぞれ持ち帰り、日の当たらない所で1週間乳酸発酵させてから使います。

堆肥と合わせて全面散布する人、スポット活用する人など、使い方はそれぞれですが、武藤さんの場合は、浅植えしたミニトマトの株元グルリに火山のように置いていきます。分量は、1株につき、大きな手にひとつかみほど。竹パウダーが適度に空気を含むせいも、根鉢3分の1ほど出ている浅植え部分からは不定根が出ず、根はまっすぐ下へ伸びていき、「生育が安定する」と武藤さん。「トマト嫌いの自分も食べられるので、感覚的には美味くなった」とも言います。

J A会津よつばのブランド品に竹パウダーが活用されて、とても嬉しいです。





兵庫  
から

## 畦畔に砂利＋ワイヤーメッシュでイノシシに嫌がらせ

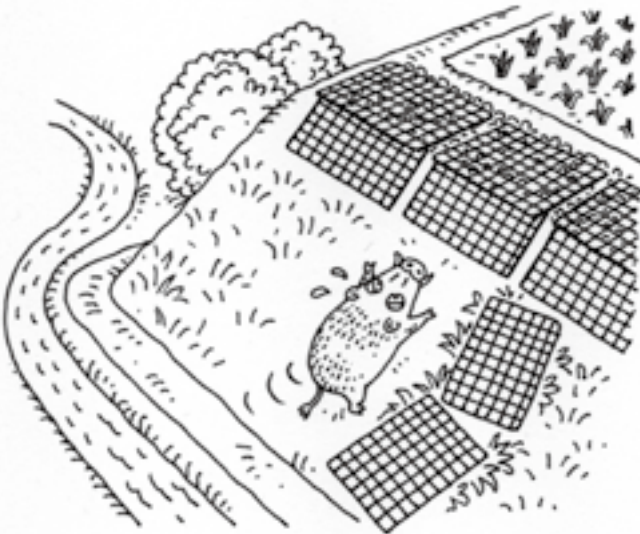
甲斐弘毅

兵庫県三木市の市原譲さんは、田んぼの畦畔をイノシシに掘り返されて困っていました。

そこで考えついた対策が砂利敷き。最初は掘り返された穴を埋めるのに使っていた砂利ですが、だんだん畦畔の通路部分全体に敷くようになりまし。雨が降ったり人間が通ったりするうちに砂利が埋まって通路は固く丈夫になります。モグラの穴掘りやイノシシの掘り返しも、これで邪魔できるのではと期待しました。

イノシシよけには、さらにワイヤーメッシュもプラスしました。柵として立てるのではなく、砂利の上に倒して並べてみたのです。金属製の網に鼻や脚が引っかかるのがイヤなのか、イノシシはワイヤーメッシュを避けて通りません。水路から田んぼに上がる法面の「獣道」けものみちなどにもワイヤーメッシュを敷いて、万全に備

えている市原さんです。





茨城  
から

## 宙吊りのミニカボチャにも白マスク

堀籠勇希

日本全国の山の中でコロナと同じくらい猛威を振るい続けているイノシシ。大子町<sup>だいご</sup>に住む佐藤和子さんは、イノシシに畑に入られても食べ

られないように、3年前からミニカボチャの空  
中栽培を始めました。

ウネ2列にU字支柱を挿してネットを張り、ミニカボチャを三本仕立てで伸ばしていきま  
す。実がピンポン玉ほどになったら、使い捨て  
マスクで下からふんわり囲い、両方の耳ゴムを  
ネットの結び目にヒモで固く結びつけます。雨  
水が溜まらないように、事前にマスクの中央横  
一列に線香の火で穴を開けておくのがポイント  
です。

マスクで吊り下げられたミニカボチャには、  
木を登れないイノシシは口が届きません。夜、  
白くぼんやり光を反射するマスクは警戒され  
て、ハクビシンやアナグマにもかじられませ  
んでした。この光景は近所の人からたいそう驚か  
れたそうです。



石川  
から

## 塩を振るだけで枯れる!?

## 簡単除草術

櫻井 歓太郎



七尾市で自家用の野菜を栽培する中村イサさんは、除草剤の代わりに塩を使っています。雑草の上に、葉っぱがけっこう白くなるまで塩をかけるだけ。これですぐに枯れるそうです。

目安は塩1握りで2㎡くらい。しつこいスギナもちよつと多めにまけば枯れます。作物にはかからないように、ウネ間や道路の脇など何もないところに生えた雑草に使います。金属製の柵のまわりも、錆びる可能性があるので避けています。

最初のきつかけは、フキやタケノコを塩漬にしたときの汁を持って余していたことでした。この漬け汁を雑草の上に捨てたところ、そこだけ見事に枯れたのです。塩でお手軽除草術、ぜひ試してみてください。



長崎  
から

## 細すぎるとアスパラで、ほんのり甘いお茶

藤川直人

五島市の船越喜久枝さんは、細すぎて出荷できないアスパラでお茶を作っています。

収穫して選別機にかけて、どうしても出てしまう規格外品。手でポキッと折れるところで折り、軟らかい穂先のほうだけ使います。1cmにカットして、2、3日天日干し。弱火のフライパンで2、3分煎り、パリパリになったら完成です。ティーバッグに詰め、鮮度保持のため冷凍庫で保存。飲むときは、湯呑みに入れてお湯を注ぐだけです。お茶は薄い黄緑色で、ほのかなアスパラの香りと甘みがありとてもおいしい。「飲むと目がクッキリ、頭もスッキリするの」ということで、運転免許更新の検査もバッチリです。

育てた野菜はたとえ少しであっても捨てることのできない船越さん。新聞で「アスパラの穂

先には体にいい成分が多い」と知ってアスパラ茶を飲み始めました。調べてみると、なるほどアスパラはアスパラギン酸やルチンをたくさん含むスーパー健康野菜なんです。

