



栃木  
から

## ソバ殻で根こぶ病とサヨナラできた

堀籠勇希

栃木市の有機農家・鈴木秋男さんは『現代農業』を読んでソバ殻を使った土づくりを実践して以来、困っていたキャベツとハクサイの根こぶ病が出なくなりました。

定年退職後にそば打ちを始めた鈴木さん。北海道幌加内町のソバ農家からソバの実を取り寄



せ、JAの製粉所で粉にしてもらっていました。ソバ殻が土づくりに使えると知ってからは、ソバ殻も引き取ってきて生のソバ殻を漬物ダイコンのウネ間に反当たり240kgまくようになりました。ダイコンの肌がとてもきれいになったうえ、後作のキャベツとハクサイの根こぶ病も消えてしまったとのこと。

記事(2006年6月号)によると、ソバ殻に含まれる「カフェー酸」には根こぶ病の休眠胞子を目覚めさせる力がある。ソバ殻をまいて、アブラナ科の根がない環境で目覚めた根こぶ病菌はエサがなくて餓死してしまうというしくみだそうです。

ソバ殻をまいたウネ間は草が生えにくいように、冬に雨が降ってもぬかるまず、ラクにダイコンを取穫できるのもいいところです。



岡山  
から

## 消石灰でネギの軟腐病が抑えられた

細田実生

「ネギにはもうずいぶん農薬はかけてないね」とおっしゃっていたのは、80品目以上の野菜をつくる真庭市の森谷武夫さん。昨年は初夏の長雨でネギの軟腐病が多発。周りではネギが全滅してしまった農家もあったなかで、森谷さんは作付けしたネギをほとんど収穫できました。これは消石灰のおかげではないかと森谷さん。

梅雨明けと8月終わりの2回、消石灰をネギに直接バサバサとまきます。量は毎回10aに20kg袋の半分より少し多いくらい。周りの農家から病気が出ていると聞いた年は9月終わりにもう一回。ネギにしっかり消石灰がつくよう、雨が降った後か、朝露でネギがぬれているときをねらいます。

きつかけは10年以上前、鳥インフルエンザが出た鶏舎の消毒に消石灰をまいているのをテレ

ビで見たことです。農薬はできる限り使いたくない森谷さん、消石灰に殺菌効果があるなら野菜に使っても効くのではないかと思い、それからずっと石灰防除を続けています。





## あっちの話

秋田  
から

# アズキノメイガに木酢液が効果アリ

渡邊紗恵子

大潟村には田んぼと農業用排水路の間に、約6m幅の「ステップ」と呼ばれる平らなスペースがあります。斉藤忠弘さんは、そこを小さな畑にして、米の産直のお客さん用にアズキをつくっています。

幼虫が莢に入り込んで豆を傷つけるアズキノメイガに毎年困っていた斉藤さんですが、一昨年からは木酢液散布で被害をかなり抑えられるようになりまし。ニオイを嫌がって成虫が逃げるのか、キレイなアズキがたくさんとれるようになったのです。



アズキノメイガは、7月中旬から8月上旬に成虫が飛んできて花に産卵します。斉藤さんは成虫を見かけたらすぐに1000倍希釈の木酢液を動噴で散布。その後、1週間から10日おきに、計3回散布します。アズキノメイガが木酢

液に慣れないよう、2回目以降は濃度を500倍、200倍と濃くしていきます。

「なるべく殺虫剤は使いたくなくて今まで見て見ぬふりをしてたけど、木酢液なら気にしないで使えるよ」

まだ完璧とはいえない状態なので、今度は散布回数をもっと増やしてみようかと考えている斉藤さんでした。



岡山  
から

## 胃腸の調子を整えるハブソウ茶

栗山清美

吉備中央町の石田澄子さんは、自分で栽培したハブソウの葉をお茶にして飲んでいきます。

ハブソウは、北アメリカやメキシコが原産のマメ科の一年草。日本には江戸時代に渡来して、毒ヘビに咬まれたときの民間薬として薬用栽培されてきました。「ハブ茶」にはエビスグサを原料にしたものもよく売られています。石田さんのお茶は正真正銘のハブソウ茶です。

ハブソウの栽培はとても簡単。4月頃に畑の平床にすじ播きしておくだけで、土寄せも追肥もいりません。6月下旬から7月に黄色い花が咲いた



ら、茎を20cmほど残して収穫。約1カ月後、残った茎からわき芽が伸びて花が咲くので、今度は地際で刈って2度目の収穫。11月の霜までにはもう一度収穫できます。

茎と葉を2〜3cmほどに押し切りして天日干し。茶色くなるまで炒ってから市販のお茶パックに入れ、水2ℓで5分ほど煮出せば完成です。一杯いただきましたが、苦みがなくとても飲みやすい。ハブソウ茶の胃腸改善効果は有名で、石田さんも長年の悩みだった胃痛が治り、胃薬を手放すことができました。貴重なタネをいただいたので、私も栽培に挑戦してみようと思います。



## あっちの話

愛知  
から

### 食べにくい野菜が人気商品に！ パセリのふりかけ

見崎義頭

知立市にお住まいの杉浦美智子さんは加工名人。おかきやイチジクのお菓子など、いろいろなおいしい加工品をつくって朝市で販売しています。最近の人気商品は、パセリのふりかけ。食感は菜っ葉のふりかけのようで、パセリの風味も感じられる一品です。

パセリ200gを沸騰させた鍋のお湯でさつと湯がいて鮮やかな緑色を出し、再沸騰し始めるのを目安に引き上げて氷水へ。冷ましたパセリを乾いたガーゼで包んで水気を絞り、電動ミキサーで細かく刻んだら、じゃこ30g、醤油少々、塩ふたつまみと一緒にフライパンで炒る。水分がなくなったらキッチンペーパーに広げ、うちわで熱を飛ばします。最後に炒った切りゴマ大さじ1杯を混ぜ合わせて完成。

栄養価は高いのになかなか単体では食べにく

いパセリを見事に変身させた杉浦さん。朝市では90g150円で販売。生のパセリは食べなかつた小さなお孫さんも、これなら喜んで食べるそうです。

