



北海道
から

粒パンパンゆでトウモロコシの秘密

宮本奈緒

江別市の直売所「野菜の駅ふれあいファームしのこと」で大人気なのは、江別神社の御神水でゆでたトウモロコシ。トウモロコシはゆでてから時間が経つと粒がしわしわになりますが、このは1日置いてもパンパンのまま。

秘密はつくり方にあります。トウモロコシをゆでた後、塩が溶け切らないくらい濃い塩水にさつとくぐらせて味をつけ、ザルにあげたら1分待つ。粗熱が飛んだらすぐ透明袋に個包装してそのまま販売。まだ湯気が出るほど温かいうちに密閉するので、水分が外に飛ばず粒の張りを保てるんだそうです。袋が少し曇ったり、結露して水が底に少々溜まりますが、粒パンパンには代えられません。家でやるなら、冷めないうちにラップで包んでしまえばOKです。

お客さんからは「このトウモロコシ、うち

でゆでるのは、なんか違うんだよね」と評判。私も2本もらいましたが激ウマでした。





京都
から

雑草ほったらかしで大粒の黒豆

見崎義頭

京丹後市で、普通の1・5倍はある大粒の黒豆を無農薬で栽培する福田繁夫さん。粒を大きくするコツは、畑に生やしっぱなしの雑草。

普通は株間40〜50cmのところ、60〜70cmにして定植。15〜20日後に株が少し大きくなった



頃、ウネ間に管理機を通して除草と土寄せをします。その後は畑に生える雑草をほったらかし。するとそのうち、株元にハコベやナズナが広がって夏場の直射日光を遮り、土の乾燥を防いでくれるようなのです。まわりでは3日に1回ウネ間に水をかけ流さないといけません、福田さんは10日に1回。株間が広いのと、乾湿のストレスを受けないせいか根が広く張り、茎が幅2cmほどに太くなります。

化学肥料を使わず、元肥の油粕と地力だけで育てるので、草丈は少し低く莢数も少ないですが、一粒が重いので慣行栽培と比べても収量は遜色ありません。黒豆の取引先の方が畑に来たとき、「よその畑のは片手で抜けるけど、おたくの株は両手じゃないと引き抜けないね」と話していたそうです。



愛媛
から

海水散布で暑くてもシャツキリのキュウリ

見上太郎

西条市の夏秋キュウリ部会で最後までとり続ける評判の青野一さんは『現代農業』を参考に、海水散布をしています。

海水は、近くの海から汲んできてタンクに常備しています。月に1回、500倍にして消毒に混ぜ、反当たり250ℓ散布。最近は温暖化の影響で、真夏は35℃近くまで気温が上がります。キュウリの葉が暑さにやられて元気なく垂れてしまうことが増えましたが、海水を散布すると、次の日には葉がピンと上がってきます。海水に含まれる多種多様なミネラルが効いて樹が元気になるそうです。

とれたキュウリは15日間冷蔵庫に入れっぱなしでもしなびず、抜群の日持ち。キュウリを分けてあげた近所の人から「あんたのこのキュウリどうしたん？」と言われるほどです。





岐阜
から

ネズミ退治は夕方の木酢液で

栗橋悠助

高山市のキク農家・車戸良輔くまもとさんは、木酢液でネズミの被害を抑えています。

直挿し発根のキクの挿し穂を食べに来るネズミに困っていた車戸さん、ネットや書籍を頼りに毒エサや粘着シート、超音波などあらゆるネズミ対策を実践しました

が、どれも効果は持続せず。そんなある時、「ネズミはにおいに敏感だから木酢液をまけば寄ってこない」と聞き、試しに使ってみると確かに効果がありました。でも、ただやみくもにまけばいいというわけではありません



車戸さんは50倍希釈の木酢液を1日1回、ハウスの内側の縁に沿ってまいています。ポイントは時間帯。ネズミの被害が心配で始終ハウスを見回っていた車戸さんの経験によると、ネズミがハウスに入ってキクを食べ始めるのは日が

沈みかける夕方。そのタイミングを狙ってまくと、食害をぐっと抑えられるそうです。

日が出ている午前中やお昼は木酢液をまいても蒸発して効果が薄れてしまいますが、夕方にまいてハウスを閉めて帰れば、朝方まで効果が持続します。おかげで夜中にハウスの見回ることもなくなりました。



あっちの話

広島
から

絶品 青ジソのキムチ漬け

東菜津美

庄原市の常泰喜美江じょうたいさんから、シンプルだけれどとってもおいしい青ジソのキムチ漬けのレシピを教えてくださいました。

まず、真水に浸けてアク抜きした青ジソを濃



いめの塩水に一晩漬ける。この時、青ジソの軸を輪ゴムで束ねておくと出し入れがラクです。塩水から引き上げ水気を絞り、軸の固い部分を切り落とす。キムチの素をトレイなどに出し、青ジソの葉裏をさっとつけてはプラスチック容器の中に一枚一枚重ねていく。葉を全部漬け込むよりもこのほうが味が濃くなりすぎずおいしいそうです。100〜200枚重ねたら、最後の1枚にもキムチの素をさらっとかけて冷蔵庫の中で1日置けば完成。冷凍すると1年以上持ちます。

遊びに来たお客さんにこの青ジソをくると巻いたおむすびを振る舞うと「こんなにおいしいものは初めて」と絶賛。韓国には同じ作り方でエゴマの葉のキムチ漬けがあり、それを青ジソで応用したそうです。