



あっちの話

香川
から

魚のアラと水だけで簡単発酵液肥

佐藤優紀

塩飽諸島しわくにある人口8人の牛島でゲストハウスを営む横山敬子さん。自分で食べる野菜に化学肥料は使いたくないという思いで、魚のアラを発酵させた液肥をつくって自家用畑に入れて

います。

材料は、近所の漁師からもらった魚の頭と内臓。漬物容器に半分ほど入れたら、全体がひたるくらいの水を注ぎます。フタをして畑の隅で半年間放置すれば、ドロツとした発酵液肥が完成。5年前からつくり始め、今は材料をつぎ足しながら三つの漬物容器に仕込んでいる横山さんです。とんでもないニオイがしそうですが、「そんなに臭くないよ。くさやみみたいな感じ」とのこと。

使うときは、ウネの真ん中に三角鋏で幅20cm深さ20cmほどの溝を掘って、ヒシヤクで原液を溝の底が見えなくなるくらい入れていきます。掘った土を被せて2〜3週間置き、なじませてから野菜苗を定植。この液肥を使えば、化学肥料なしでも作物は元気に生育するそうです。





岐阜
から

マルチの芯で立ったままラクラク施肥

土屋賢太

高山市で野菜づくりをする平田嘉子さん。年齢を重ねていくにつれて膝と腰が痛くなり、屈む農作業がしんどくなってきました。屈まずに施肥できないかと考えていると、1mほどの塩ビ管が目につき、上から粒状肥料を入れる方法を思いつきました。左手で塩ビ管をマルチ穴の上に立てては、右手で腰カゴに入れた肥料をつかんで投入。作業効率が格段に上がりました。

ところが、塩ビ管は長くて使いづらいうえに案外重く、何度も持ち上げると腕が疲れるのがだんだん気になってきました。そこで5年前からは、ポリマルチが巻いてあった芯を塩ビ管の代わりに有効利用。幅95×230cmのマルチですが、紙製の芯はとても軽く、長時間使っても腕がラク。マルチ穴に立てたときに胸より低い位置に口がくるよう70cmほどに切れば、腕

を上げずに施肥できます。しばらく使っていると土に差し込む先端が湿ってふやけてきますが、その部分だけ少し切れればまた使えます。





あっちの話

岐阜
から

海上コンテナで国産キクラゲづくり

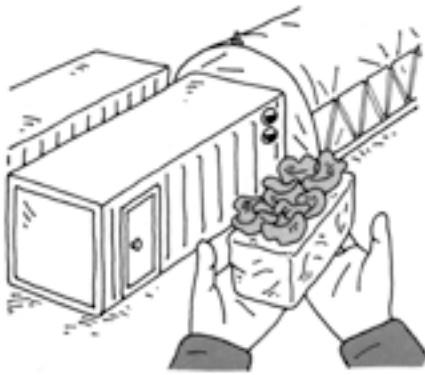
井上康生

高山市の吉城よしぎきのこ生産出荷組合で菌床シイタケをつくる田中ひろむ拡さん。組合で昨年から始めたのが、海上コンテナでのキクラゲ栽培。

海上コンテナとは、貿易船に積む輸送コンテナで、中古品をネット購入できます。田中さんは幅2・4m、長さ12m、高さ2・6mの中古海上コンテナを、エアコン取り付けや輸送費込み1台400万円で2台購入。間口7・4m、長さ40mのシイタケハウスを半分

に縮小し、空いた土地に2台のコンテナを設置しました。

コンテナは断熱性・気密性が高く温度変化が少ないので、暖房費を削減できます。



ハウスだと灯油暖房機が必要で、ずっと焚き続ける必要のない菌床シイタケでも、これまで冬場の灯油代は20万〜25万円ほどかかっています。キクラゲは20〜25℃が必要な夏のキノコ。より暖房費がかかりそうに思えますが、田中さん

の昨冬のコンテナのエアコン電気代は5万円だけですみました。また、コンテナは頑丈で、台風で飛んだり、大雪で潰れたりする心配がありません。

国産キクラゲをつくろうと始めたこの取り組み。外気の影響を受けにくいコンテナなら夏場でもキノコ栽培ができるかもしれないと、組合の中で盛り上がっています。



熊本
から

環境にも優しい自作ドクダミ石鹸

吉村花林

錦町の肉牛農家・植木志津子さんは、庭の草木をなんでも活用しちゃう母ちゃん。中でもイチオシなのは、ドクダミ石鹸です。10年ほど前は茶栽培しながらお茶石鹸を作っていた植木さんですが、庭のドクダミが目に入り、ドクダミ



石鹸もできるのでは？と思いついたそうです。市販のものは香料や着色料を使っている、何が入っているかわからない。「なんでも自給が一番よ」と、さすが農家の母ちゃんです。

作るときは、まず一斗缶に苛性ソーダ900gと水1620mlを入れて棒で混ぜます。溶け切ったところへ、てんぷら油の廃油2160mlと、天日干ししたドクダミの葉ふたつかみほどを手で砕いて投入。30〜40分混ぜて液がキャラメル色になったら、容器に流し入れて10日ほど放置。しっかり固まったら完成です。

手作り石鹸は環境にも優しく、用水路につながる外の水場でも使えます。植木さんは食器洗い、洗顔、靴下や襟の頑固な汚れ落としと、なんにでも使っています。「手作り石鹸を広めたい！」と楽しそうに話してくれました。



あっちの話

長野
から

スベリヒユは夏のおつまみ

高橋真央

長野市でナガイモを栽培する上原幸治さんと次子さんは「スベリシヨウをおつまみにしてよ」と教えてくれました。

スベリシヨウとは「スベリヒユ」のこと。地面を這う夏の畑雑草で、多肉質な葉と赤紫色の茎が特徴。生命力が強く、根ごと引き抜いて放つても、雨が降れば次の日にはまた地面に根を張っているほどです。厄介な雑草ですが、近所の農家から聞いて試しに食べてみたところ、これが意外とおいしい。以来、夏にはスベリヒユを摘んで帰るようになりました。



旬は7〜8月で、花が咲く前に先端から10〜15cmほどで折って収穫。日当たりのいい畑よりも、雑草が繁茂した陰のスベリヒユのほうが茎

がやわらかくて食べやすい。収穫後はすぐにしおれてしまうので、その日の夜に食べる分だけ採ります。

5分ほど塩ゆでして、からし醤油でいただく。しこしこした食感とぬるぬるしたねばりで、「ちよつとした苦みがおつまみにちょうどいいんだ」と幸治さん。私も夏に食べたいと思いました。