



## あっちの話

宮城  
から

# スターチスのハウスの耕盤を壊した

櫻井 敏太郎

登米市の花農家・鈴木照子さんは、5年前から60坪と30坪のハウス2棟でスターチスをつくっています。8歳でますます元気。

昨年、土の中でスターチスの根がどこまで張

思った鈴木さん、定植2カ月前の10月に、まず耕盤より上、深さ25cmまでのウネ部分の土を管理機でよけました。顔を出した耕盤に、長さ30cmの細長い刃で「ホソ」と呼ばれるスコップを

つているのか気になった鈴木さん。栽培終了後に、株の根に沿って移植ごてで掘ってみました。すると、地表面から深さ25〜30cmほどで耕盤にぶち当たり、そこで直根の生長が止まっているのを見たそうです。

「この固い土を掘れば根がもつと深く張って、いい花ができるかも！」と



突き刺し、天地返し。締まった土なので掘るのは大変でしたが、息子さんがホソの刃の根元に足で体重をかけられる鉄棒を溶接してくれて、少しラクになりました。

耕盤解消。深くまで根が張るようになったおかげか、今年の花はポリウムと光沢がたっぷり。去年は2ケースしかなかった秀品が7ケースになったそうです。



広島  
から

## ラクラク！カンキツに牛糞堆肥のスポット施用

見上太郎

呉市でカンキツ1haを栽培する楠律夫さんに、「堆肥のスポット施用 ミカンの幼木がかん水いらず」(2009年1月号)の記事を見せると、同じことをしているよと教えてくれました。

時期は2〜3月。3〜5mお

きに植えている樹と樹の間で18kg入り牛糞堆肥の袋を開け、その場にそのままどさっと積む。

たったこれだけです。広げたりしなくても雨で成分が溶け出し、梅雨明けには堆肥に向かつて新しい根がたくさん張るそうです。でも楠さんがこれをやるのは、レモンと晚柑類だけ。途中で肥料を切る時期が必要な温州ミカンにはやりません。



10年前までは堆肥は全面散布していたのですが、樹の根元にまくには届まないといけないうし、全面に広げると堆肥の層は1mmほどと薄くなつてすぐに乾いてしまい、効きも悪かつたそうです。スポット施用に変えて乾燥問題は解決。そしてなにより、施肥がラクになりました。

また、気象予報を見て干ばつが激しくなりそうな年には、堆肥の袋に単管パイプを突き刺して反対側まで穴を開け、袋のまま置いておきます。袋入りの堆肥は水分が保たれ、穴にかん水すれば肥料成分を含んだ水が流れ出てくるそうです。



神奈川  
から

## バラのうどんこ病にも砂糖混用

石山桃子

厚木市でバラをつくる内田博夫さんは『現代農業』を読んで、農薬に砂糖を混ぜる「砂糖混用」を実践しています。記事では砂糖がアザミウマをおびき寄せ、そこに殺虫剤がかかって、

効果を発揮することになっていましたが、内田さんはなんとこれを、うどんこ病にも応用しているとのこと。

バラの葉にうどんこ病が出始めたら、上白糖1kgを5〜10ℓのバケツで水に溶き、うどんこ病の農薬と殺虫剤の混合剤200ℓに混ぜて散布。砂糖のベタつきでうどんこ病の白い粉状のカビが目立たなくなり、広がりも抑えられるそうです。また、雨続きで農薬散布の間隔が空いた後や、うどんこ病の広がり激しい時は、砂糖を2kgに増やして混用しています。

以前は農薬散布の2、3日後にうどんこ病が再発して、また別の薬剤を散布して対応することがありましたが、砂糖を混ぜるようになってからは確実に抑え込むことができ、農薬代も減りました。



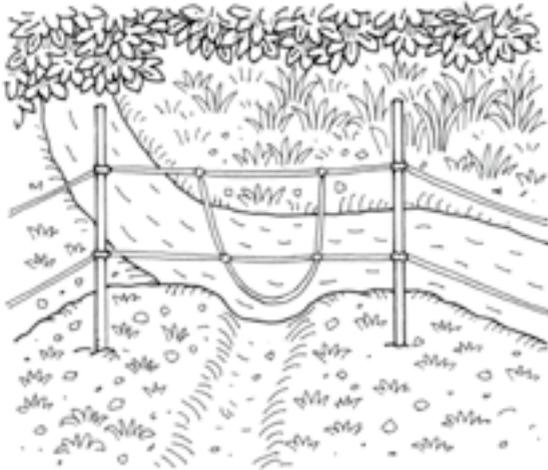


岐阜  
から

## 山際の電気柵、U字に垂らしてイノシシを防ぐ

土屋賢太

高山市の原谷友幸さんは露地野菜をスーパーや直売所で販売しています。悩まされていたのは、山場の畑を荒らすイノシシ。電気柵で囲んで対策していますが、山際に掘った明渠から柵線をくぐって入ってきます。見ると、畑から明渠への排水が流れ込む際に、土も流れてえぐれてしまっているところがありました。「こんな隙間からも入ってくるんか」と原谷さんも驚きです。下の段の柵線は、イノシシの鼻の高さ20cmに張っ



たつもりでしたが、このくぼみから見上げるともっとずっと高い位置にあることになりました。そこで原谷さん、くぼみの上に柵線を一本追加し、U字になるように垂らし、U字になると考えました。追加する柵線は両端を上側の柵線につなぎますが、下側の柵線にも一巻きずつしておきます。U字に垂れた先が、くぼみに立ったイノシシの鼻にちょうど当たるようになります。以来入ってこなくなり、このやり方を始めて3年目。原谷さんはいよいよイノシシに悩んでいません。



宮城  
から

## 余ったナスはリンゴジュースで煮る

篠田将汰

収穫時期には一気にたくさんとれるナス。どうやって食べきるか悩む人も多いのではないで



しょうか。涌谷町の武田幸子<sup>さちこ</sup>さんは、お料理名人の元気なお母さん。とれすぎたナスのおいしい食べ方を教えてくださいました。

まず、ナス400gを一口サイズに切ります。果汁100%のリンゴジュース200ccと砂糖100gを加え、かき混ぜずにとろ火で煮込む。煮立ってきたらレモン汁を少々加え、リンゴジュースがナスに染みてなくなったら火を止めて完成です。

ナスの紫色がより鮮やかになり、甘くて爽やかな味わいです。冷蔵庫で一晩冷やすのがおすすめのこと。「これがヨーグルトにとつても合うのよ」と笑顔の武田さん。

小鉢として置いても食事が華やかになるそうなので、ぜひお試しください。