



鹿児島
から

肥料効果も高いアブラギリ堆肥

青木大洋

志布志市の村留武文さん・千波さん夫婦はパイヤやマンゴーなどの鉢植え果樹や露地野菜を無農薬で栽培しています。堆肥も植物性にこだわっていて、以前は自家用ツバキ油の油粕に、雑草を混ぜて発酵させていました。

しかし搾油を頼むとけっこう高いのと、山でツバキの実を拾い集めるのが大変で、最近ではツバキ油を断念。そんなときに目に入ったのがアブラギリです。西日本に広く分布する植物で、実から搾る



「桐油」は昔から塗料として使われてきました。ツバキの実よりも大きな実が、1本の木からたくさんとれるのもいいところ。村留さんは、このアブラギリの実を自前の小型チッパー

で粉碎。雑草や米ヌカと一緒に半年ほど発酵させて堆肥にしました。

肥料成分を測ると、多いだろうと予測したチッソと同じくらいリン酸も含まれていたそうで、野菜は甘くなり、果樹は着果量が増えて効果は上々。アブラギリには毒成分も少々あり、ツバキ油粕同様、モグラよけ効果も期待できます。村留さんは堆肥用にアブラギリを増やしていて、圃場から一面のアブラギリ。景色は壮観でした。



広島
から

落ち葉堆肥の育苗培土、熱殺菌のやり方

見上太郎

大崎上島町の河野保子さんが営む「山口農園」は、島の農家が利用する苗屋さん。キュウ

リやトマトなど野菜の苗をつくっていて、育苗培土には地元の山で集めた落ち葉の堆肥を活用しています。

秋に集めた落ち葉はそのまましばらく積んでおきます。翌年の夏ごろ、油粕と熔リンを混ぜて水を入れながらバックホーで切り返し、発酵を進めます。できた堆肥は播種前の1月に熱殺菌。薪火で熱々の鉄板の上に置いて、およそ70℃で10分ほど。これくらいの熱を通すことで余計な菌や虫を畑に持ち込む危険が減るといいます。

このやり方は河野さんのお父さんの代から続いているそうです。ひと手間かけて、いい土をつくっているからこそ、島のお客さんがついてきてるんだなあと感じました。



福島から

柿酢にはまったのは、せん孔細菌病対策から

渡邊紗恵子

伊達市^{だて}の松浦重昭さんは柿酢の活用にはまっています。きっかけは薬でも防除しきれないモモの「せん孔細菌病」が頻発したこと。「手づくり柿酢で樹も人も健康」の記事(現2003年6月号)を読んで、試し始めました。

伊達市はあんぽ柿の産地で、カキはそこらじゅうから手に入ります。3000ℓほどの大きなタンクにカキと愛用の「白神こだま酵母」を入れて半年ほど発酵させます。

散布はSSで、モモの硬核期から10日に一度1000倍。収穫後には150倍で4回ほどまいています。柿酢や、他の資材もいろいろ一緒に試してはいますが、最近は樹勢がよく、せん孔細菌病が出ても広がらなくなったといいます。でも、モモにはできれば桃酢を使いたいと思います、今ちようど仕込んでいるところです。





山梨
から

カレーにモモのすりおろし

柴崎俊洋

この柿酢、健康にもいい。松浦さんは、毎朝「柿酢＋納豆＋めかぶ＋飼っているウコッケイかアローカナの卵」を混ぜたものを食べていま

す。おかげでお肌はすべすべ、高かった血糖値も大幅に下がり、毎日活力にあふれています。柿酢の効果は多岐にわたるようです。

硬いモモ、軟らかいモモ、人によって好みはそれぞれですよね。笛吹市でモモを50a栽培する山口けさ美さんも、家族や親戚にあげても食べてもらえないことがしばしば。余ったたくさんさんのモモを見て、もったいないと感じていました。

そこで山口さん、モモをすりおろしてカレーに混ぜてみました。家族の評判がとてよかったの



で続けています。分量は10皿分くらいのカレーにモモ半分。これくらいの量であればカレーの

辛さを邪魔しません。煮込んでいる最中に加えます。軟らかいモモであれば、すりおろさずに手で小さくして入れればOK。見た目は普通のカレーですが、ほのかなモモの風味と、まろやかな味になるそうです。想像するだけでおいしそうですね。ぜひ食べてみてください。