



福島
から

サトイモ逆さ植えを確実に成功させる方法

高橋真央

福島市の須田博さんは、直売所で販売するサトイモを「逆さ植え」で植えています。10年ほど前に『現代農業』で読んでから続けているそうで、収量が上がったと絶賛していました。

須田さんの場合、逆さ植えでまず育苗し、芽出ししてから本畑へ植えるのがポイントです。

3月中旬、畑に作った苗床に、種イモを下に向けてびっちり敷き詰め、5 cmほど覆土して黒マルチ。5月中旬にマルチを剥がし、地上に出るかわからないくらいの芽が見えていれば苗の完成です。

本畑のほうは、高さ30 cmほどのウネを立てて穴あきマルチ。移植ゴテで5〜10 cmほどの穴を掘って苗を植えます。逆さ植えサトイモは大株になるので、株間60 cmの疎植にします。

逆さ植えは出芽揃いに不安のある人もいます

が、須田さんのこのやり方だと欠株のない立派な畑になるそうです。1株から10 cmほどのイモが10個以上つくこともあり、『現代農業』で一番重宝した記事ですよ」と須田さん、喜んでいました。





福島
から

お風呂の残り湯でアブラムシ除け

篠田将汰

田村市の和牛農家・国馬^{こくま}ヨウ子さんは、自家用野菜もたくさんつくっている元気なお母さん。そんな国馬さんが「本当に効くのよ」と教えてくれた、ちょっと変わったアブラムシ除けのやり方です。

使うのはお風呂の残り湯。前日に使ったお湯をそのまま野菜に散布するだけで、アブラムシがつかなくなるというから驚きです。「アブラムシは人間のニオイを嫌う」と聞いてから何年も続けていて、風呂場の窓の外に置いた軽トラ荷台のタンクに残り湯をポンプアップし、ジョウロに移してこまめに野菜にまいています。

調べてみると、『現代農業』1988年4月号の「あっちの話こっちの話」にも載っていたこの裏ワザ。四半世紀以上たった現在でもその効果を実感している方がいるということに、改

めて驚きました。





岡山
から

モミガラと寒冷紗で軟らかいホワイトミョウガタケ

細田実生

ミョウガは春に芽吹いて緑の茎が伸びたものをミョウガタケとよびます。これを遮光してやると白くて軟らかい茎になり、おいしいホワイ



トミョウガタケに大変身。つくり方を教えてくれたのは、真庭市でブドウと野菜を栽培する福島綾子さん。直売所で売るシユンギクに、シユンギクの花を添えてみたり、いろいろな色のミニトマトをセットで売ってみたり……と、工夫が大好きなお母さんです。

ホワイトミョウガタケの遮光に使うのは、モミガラと寒冷紗。前年にミョウガが生えていた辺りの場所にモミガラを50cmほど積んで、ブドウの雨よけアーチパイプを挿したら、寒冷紗をかけるだけ。5月になると、白くて根元がややピンクのきれいなミョウガタケが生えてきます。

福島さんのおすすめの食べ方は、ホワイトミョウガタケの酢味噌和え。生で刻んで酢味噌で和えるだけで、本当においしいそうです。



島根
から

ヨモギ座布団、愛用者拡大中

三浦大弥



浜田市の藤本キヌヨさんは、ドクダミやスギナでお茶をつくったり、ミカンの皮を煮た液を野菜にまいてアブラムシ除けにしたり、身の回りのものの活用名人。今は『現代農業』で読んだヨモギ座布団を愛用中で、量産して友達に配るほです。

ヨモギを鎌で刈ってきたら、切り開いた米袋の上に広げて1週間ほど天日干し。洗濯用ネットに詰めて、お手製の布袋に入れて使います。毎晩寝るときに首と腰の下に敷くと、ヨモギのいい香りと温灸効果でぐっすり眠れて痛みもとれるそうです。

乾燥ヨモギはいつも米袋半分ほどストックしてあります。座布団がぺしゃんこになっても、2〜3カ月に1度詰め替えて一年中使っているそうです。



鹿兒島
から

竹の貯金箱ならお金が貯まる!?

柴崎俊洋

ストックのヨモギが少なくなったらその都度収穫・乾燥して継ぎ足しますが、「本当は香りが強くてやわらかい4〜6月のヨモギがおス

メなのよ」と藤本さん。春が待ち遠しくなりました。

奄美大島のさらに先、徳之島の天城町あまぎで天下一品のメロンをつくる仁科徳一朗さんの家にお邪魔したとき、竹のすごい貯金箱を見せてもらいました。

全長約1・5m、一升瓶ほどの太さの孟宗竹製で立派です。各節のちよつと下にサンダーで細い穴をあけ、硬貨の投入口を作っておりま

す。節間は全部でちょうど六つあり、1円玉から500円玉まで全種類の硬貨を、それぞれ分けて貯金します。

つい「今日だけは……」と誘惑に負けてしまう方におすすめです。

