



熊本
から

モグラ除けにラッキョウ漬け

青木大洋

宇城市^{うぎ}の松本敏恵さんは、自家用畑を荒らすモグラに悩んでいました。農薬をなるべく使いたくない松本さん、ラッキョウ畑にはモグラが寄ってこないという話を聞き、余っていたラッキョウ漬けの汁をモグラの穴に流し込んでみました。

さて、このラッキョウ漬け汁作戦、効果テキメンで被害が減ったそうですが、肝心の漬け汁がすぐになくなってしまいました。そこで、モグラの穴を見つけた際にラッキョウ漬けを3粒ずつ入れるようにしたところ、同じく被害が減ったといいます。モグラは強いニオイを嫌うので、「ラッキョウの強烈な香りが効いているのかな」と松本さんは考えています。

人間でも好き嫌いの分かれるラッキョウの香り。まさかモグラ除けができるなんてビックリ

です。ぜひみなさんもお試しください。



宮崎
から

納豆菌ボカシと米ヌカ散布でキュウリの病気知らず

吉村花林

ハウスで冬キュウリを栽培している日南市の倉崎六夫さん。防除の回数を月に1度に減らし、でも、灰色かび病やべと病がほとんど出ないと言います。秘訣を聞くと、納豆菌ボカシと米ヌカをまいているからだと言っていました。

ボカシの作り方はシンプル。漬物用のタルに米ヌカ15kg、納豆1パック、水2ℓを入れて手でかき混ぜ、フタをして暖かいハウスの中に入れておきます。朝晩に1回ずつ切り返すと、1週間ほどでパラパラした納豆菌ボカシのできあがりです。



このボカシは定植後にウネ間にふって歩きます。15kgのボカシで約10a分。これでハウスに納豆菌が定着するので、その後はもう米ヌカだけを月に1度、10aに30kgほどウネ間にふって

歩けばOK。

20年以上このやり方を続けているそうで、「納豆菌が一番強いから、今じゃハウスの中は納豆菌の天下だよ」と倉崎さん。経費もほとんどかからないので、みんなにおすすめしたいと話していました。



山口
から

納豆液のSS散布でリンゴの褐斑病減らし

佐藤優紀

萩市でリンゴ70aを減農薬で栽培する宮内欣二さんは、リンゴの病気予防に納豆液を散布しています。

納豆液は自分で作ります。ミキサーに納豆を6パック。そこに納豆がつかるくらいの水を入



れて1分ほど攪拌。網目の細かい洗濯ネットで濾して完成です。SSのタンクに入れて、1000ℓに薄めて使います。雨の多い5月から7月まで、月に1度、10aに1000ℓを散布。

納豆菌のおかげか、とくに褐斑病が出にくくなったと大絶賛する宮内さん、「多分納豆菌が病原菌の拮抗菌になっているんだよ」とのことですが、じつは昨年、納豆液を散布しなかった8月に長雨があり、一部に褐斑病が出たそうです。落葉して糖度が上がらなかったリンゴもありました。甘くないリンゴは「野菜リンゴ」と命名して多少安く販売したところ、「加工用にピッタリ」と大評判にはなったのですが……。

新しい売り方の発見もあった宮内さんですが、昨年の反省を活かし、今年は8月も納豆液を散布するつもりです。



広島
から

香り華やか、手づくりバラジュース

見上太郎

家の周りでもたくさんバラを育てる広島市の
三谷桂子さん。バラは見て楽しむだけでなく、
ジュースにもして楽しんでいます。「味も



香りも華やか」だという、絶品バラジュースの
作り方を教えてくださいました。

5月上旬、少し花が開いたくらいが一番香りの
強い時期に、花首から摘み取ります。よく洗
って目立つガクだけを取り除いたら、沸騰させ
た湯1ℓに1kgほど入れ、中火で一煮立ち。ザ
ルで花を全部上げて取り出すと、薄ピンクのジ
ュースが残ります。冷める前にグラニュー糖3
カップとクエン酸大さじ1杯を加えると、鮮や
かなピンクに早変わり。水や炭酸水で割って
いただきます。

三谷さんオススメの品種は、ピンク色で大輪
の「ガートルードジェキル」。香水に使われる
ほど香りがいいそうで、この品種だけはジュ
ースのために無農薬で栽培しています。

このバラジュース、大学生になるお孫さんが



岡山
から

ブドウ新芽の天ぷらは春の味

栗山清美

大好きだそうで、毎年作って送ってあげています。「僕のおかげでおばあちゃんはおけないん

だねなんて言うのよ」と楽しそうに笑う三谷さんでした。

吉備中央町のブドウ農家・森田光子^{こほの}さんは、芽かきで取ったブドウの新芽を天ぷらにして食べています。

新芽は4月上旬、大きさが約3〜5cmで、小さな葉が2〜3枚ほどついた時期にかいたものを使います。芽は伸びると硬くなるので、これくらいの大きさの頃が軟らかくておいしいのだそうです。



す。洗って衣をつけて、葉っぱごと揚げるだけ。できあがった天ぷらは、さっぱりとした酸味が爽やかで、ブドウの香りがほんのり鼻に抜けるのだとか。

森田さんの家では、新芽の天ぷらが毎年の恒例行事。食べると「春が来たな」と実感するそうです。ブドウ農家しか味わえない旬の恵み、うらやましいなと思いました。