



山梨
から

お酢散布でアオムシも減った!?

石山桃子

北杜市ほくとの稲作農家・小松美富よとみさんは、自家用に多品目の野菜を栽培しています。『現代農業』2021年8月号を読んで、野菜にお酢を散布してみたところ、「本当に効果があった」と驚い

ていました。

試した作目は、キュウリ、トマト、トウモロコシなど。7～8月の暑い時期、ミツカンの穀物酢を100倍に薄めて動噴で散布すると、どの野菜も3日ほどで葉の色が濃くなり、イキイキしてきたそうです。「これはいい」と、その後も1週間～10日に1度、計3回散布して、近所に配るほどたくさん野菜が収穫できました。

栄養剤目的で使い始めたお酢ですが、どういうわけかアオムシも減ったと実感しています。

「アブラムシのほうはピンピンしてたから、効く虫と効かない虫がいるんじゃないか」と小松さん。

試しにクリの樹にも50倍で散布してみたところ、翌朝には毛虫がボタボタ落ちていたというから驚きです。

長野
から

モモの二重袋のビックリな使い方

大池俊二

最近モモ農家に人気の二重袋。上田市の土屋修一さんに、使い方のアイデアを二つ教えてもらいました。

一つ目は、収穫1週間ほど前の外袋を取る際に、内袋を上向きにひっくり返してしまうことです。内袋に巻き込まれた葉が上を向き、モモによく日光が当たるようになるので、その後の葉摘みがいらなくなります。暑い時期の葉摘み作業は大変ですもんね。内袋には本来、雨や風からモモを守る役割もあると思うのですが、土屋さんはこのやり方を5〜6年続けていて、とくに問題ないそうです。

二つ目は、そもそもの袋掛けの仕方です。土屋さんは、モモを包み込んで枝に掛ける「枝掛け」ではなく、モモの軸に直接掛ける「玉掛け」をしています。玉掛けならモモを収穫する時に



内袋も一緒に取って片付けてしまえるので、内袋の白い残骸が七夕かざりのように枝に残ることもありません。ヒラヒラ風に飛ばされて、ゴミとして散らかる心配もなくなりました。



長野
から

園地地図で風方向を把握、せん孔細菌病対策

杉野沙歩

全国のモモ農家を困らせている「せん孔細菌病」。最近では小諸市でも大流行していて、モモをやめてしまう農家も多いそうです。

モモ農家の高地富男さんも収量が半減するほどの被害に苦しめられていました。園地地図を作成して、せん孔細菌病を「ほぼ完璧に抑えた」そうです。

作った地図は、畑の形と樹の位置を紙に描いた簡易なもの。収穫時に、病気が出ていた果実の数を樹ごとに数えて地図にメモ。すると、圃場の外側から内側に向かって、



まるで1本の線のように病気が出ている場所があるとわかりました。

せん孔細菌病は風に乗って菌が移ることも多いので、高地さんはそこを風の通り道だと推理。風を遮るように、高さ約3m長さ約30mの塀を設置しました。工事現場で「仮囲い」に使うあの大きなパネルです。すると、その圃場では病気がほとんど出なくなっただけです。

せん孔細菌病には防風対策が重要なこと、先月号にも特集がありました。それぞれもぜひご覧ください。



鳥取
から

土着の光合成細菌を集めて培養

向井道彦

境港市の永井和人さんは、土着の光合成細菌を集めて、培養して殖やしています。10年ほど続けていて、直売所で販売する野菜に使ったり、知り合いに配ったりしています。

きっかけは、以前栽培していたネギの黒腐菌核病に、放線菌が効果的だと聞いたこと。放線菌は、光合成細菌をエサに畑でどんどん殖える菌です。地域では黒腐菌核病に悩まされるネギ農家が多かったようですが、堆肥と光合成細菌を散布していた永井さんの畑ではまったく出ませんでした。

光合成細菌は家の近くの



水田から集めました。プリンや豆腐の容器に田んぼの泥と水を入れて、1カ月ほどで水が赤くなれば菌がいる証拠。見つけるのはなかなか難しく、永井さんは5月から8月まで容器30〜40個ほど泥を集め続け、9月頃によく種菌を

ゲットできました。

菌の培養基材に使っているのは「ハイポリペプトン」。500g7000円ほどと高価ですが、十分長持ちします。20ℓのタンクに種菌500mlと重曹20g、ハイポリペプトン20g、残りは水道水を入れるだけで、1カ月程度で培養できるそうです。



栃木
から

梅の「タネポカリ」で熱中症対策

小森智貴

市貝町の塙智江さんは、宇都宮市で飲食店を
経営するお母さん。毎年梅肉エキスを手作りす
るのですが、タネも捨てずにとっておきます。
このタネで暑い夏にピッタリな飲みものを作れ
るというので、教えてもらいました。

梅のタネはまず塩漬けします。タネの重さの
約11%重の塩をまんべんなくまぶし、ビンに入
れて1〜2カ月。タネからは梅酢が染み出て下
に溜まってくるので、たまにかき混ぜたり振つ
たりするといひそうです。その後、ザルに上げ
て1〜2日間天日干し。カラカラに乾燥したら
完成です。タネは干し梅と同じく長期間保存で
きます。

飲むときは、前日に500mlのペットボトル
いっぱいの水にタネ5〜6粒を入れて、冷蔵庫
で一晩冷やしておきます。翌朝には、少し白く
濁った、塩味と酸味がちょうどいいドリンクが
完成しています。

塙さんは「タネポカリ」と名付けて、釣りが
大好きな旦那さんに持たせて熱中症対策にし
ているそうです。