



「あっちの話(こちの話)」は、全国をまわる農文協職員が村々におじやました時に、農家の皆さんから教わった知恵の数々。今月は、今年の新入職員が集めた話の特集です。

長野
から

元田んぼのアスパラ畑に柵板で高ウネ

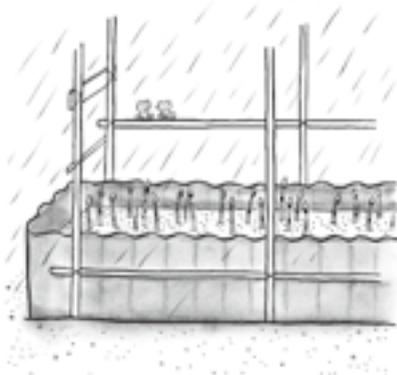
辻涼香

佐久市の清水和代さんは露地でアスパラを栽培しています。もともとは田んぼで作土が浅く、粘土質で水はけが悪い場所なのですが、旦那さんが柵板を立てて土を盛り、高ウネにすることを思い

と畑の土を入れると、高さ50cmのウネの出来上がり。アスパラを定植します。柵板には木材を使ってもいいのですが、腐ってしまうし、重くて作業が大変なので、アゼ板がおすすめです。

つきました。先輩農家にもアドバイスをもらいながら試してみたいそうです。

柵板に使うのは波状のアゼ板(アゼシート、幅60cm)。端を10cmほど埋め込んだら、直管パイプと針金を使って固定します。柵の中に堆肥



この方法なら、大雨が降っても冠水の心配はいりません。清水さんとしては、少々水はけがよすぎるような気もしていますが、もし排水で困っている人がいたら試してみてください。

富山
から

米ヌカとクズ大豆で自作ペレット、おいしいお米

大場拓郎

「できるだけ化学肥料や除草剤は使いたくない」というのは、富山市でコシヒカリを栽培している藤井昇さん。仲間と買ったペレット製造機を使って、米ヌカとクズ大豆のペレット資材を自作しています。

米ヌカには田植え後の抑草効果がありますが、大豆と一緒にまくことで、肥料の代わりにならないかと、地域の先輩農家が思いついたそうです。

ペレットの配合は、米ヌカとクズ大豆を1対1。自作分だけでは足りなくて、クズ大豆は買ってくることもあります。これを10a当たり米袋に1袋半ほど、田植え同時施用。ペレットがうまくまけるよう、田植え機を少し改良しました。一緒にソルネット1キロ粒剤も散布しますが、うまくいけば除草剤はその1回だけで済む

そうです。

製造機を使って、土によさそうなものは何でもペレットにして試している藤井さん、「冷めてもおいしいモチモチのお米になる」と話してくれました。





長野
から

「オーガニック昆虫」で昆虫食を広めたい

多田勇慈郎

最近では昆虫食がブームになり、町にはおしゃれな専門店ができるほど。大鹿村^{おおしか}の大倉寛さんは、中山間地域こそ、昆虫食とその養殖に向いていると言います。



大倉さんがこの春から養殖に挑戦しているのはコオロギとゴキブリ。ゴキブリは、アルゼンチンモリゴキブリという食用のもので、ペットショップで簡単に手に入ります。エサは、大倉さんが育てた有機米のヌカカと有機野菜のクズ。エサまでこだわった昆虫は、名付けて「オーガニック昆虫」です。

気になるのはその食べ方と味ですが、まずは素揚げでそのおいしさを味わってほしいとのこと。「オビカレハなどの害虫も、じつはおいしく食べられます。虫カゴ一つで始められ、エサやりも簡単なので、山に住んでいるお年寄りでも簡単に育てられます」と大倉さん。自給自足の助けにもなり、村おこしにもなる。高タンパクで注目の食用昆虫が、中山間地域の新たな救世主になるかもしれません。



富山
から

サツマイモの茎で、ご飯が進む甘辛煮

ぶんや
文節誠

通路などにゲンゲン伸びてきて、邪魔だからと切ってしまうサツマイモの茎、そのまま捨てるのはもったいない！「フキよりも私は好き。ほかの人から捨てる茎をたくさんもらって



くるくらいよ」というのは、富山市の永原るり子さん。大好きなサツマイモ茎の甘辛煮の作り方を教えてもらいました。

永原さんのサツマイモはベニアズマですが、品種は何でもいいそうです。洗った茎を、食べやすい長さにポキポキ折って皮をむく。この皮むきがちょっと大変なのですが、ここは頑張りどころです。油で炒め、しんなりしたら砂糖と醤油で煮詰める。隠し味に一味を入れると甘辛くてご飯に合います。

ポイントは濃いめの味付け。少量作れば十分おかずになるので、大変な皮むきもチャレンジしやすいですね。このレシピを教えてくださいな人は皮をむかずに作っていたとのことで、手間だと思ったら省略も可。皆さんもご飯のおともにお試しあれ。



長野
から

デザートみたいな甘い梅干し2種

宮地美里

梅干しといえましょうばいのが普通ですが、下條村の加工名人・熊谷栄さんに、甘い梅干しの作り方を二つ教えてもらいました。どちらもまず甘い梅漬けを作ります。

一つ目は、青梅を使った砂糖漬け。あらかじめ丸一日塩水に漬けておいた梅をザルに上げたら、梅割り器で割れ目を入れる。塩抜きしてから、同量の氷砂糖と交互に瓶に入れて、約2カ月で砂糖漬けの完成です。

二つ目は、柔らかい完熟小梅のラッキョウ酢漬け。水でアク抜きし、ラッキョウ酢をひたひたになるくらい入れると1週間で完成です。

どちらもおいしくいただけますが、熊谷さんは大量に作るのので、冬になってもまだ残りまです。そこで、1月の一番寒い時期、ザルに並べて外に出し、日にあてて「寒干し」！ ラッキョウ

ョウ酢漬けはねっとり濃厚な甘い梅干しに、砂糖漬けは干し柿のように粉を吹いた、とつても甘い梅干しに変身です。どちらも塩を使ってもませんが、寒干しすると、常温保存で3年ほもつというので驚きです。

