



島根  
から

## 天ぷら廃油を加えるとボカシが高温発酵

市村将大

有機でトウガラシを栽培する雲南市の古居忠さんは毎年、米ヌカ500kgをむらにある農産加工所からもらってきて、ボカシをつくって

ます。材料は、これに加えてナタネ油粕400kg、粉炭200kg、モミガラ300kg、菌体肥料のバイオダルマ40kg。3年前からは、さらにそこへむらの食堂2軒から出た天ぷらの廃油100ℓも添加するようになったそうです。

材料を混ぜ、水をかけてバックホーで混ぜると数日であつという間に発酵が進みます。廃油を入れる前は高温になっても70℃ぐらいまでだったボカシが、80℃近くまで上がるようになりました。おかげでモミガラに混じったヒエのタネが死滅。5月中旬に高ウネに溝を切ってボカシを入れ、トウガラシを定植します。

ボカシづくり歴20年。ナス科は連作しにくいといわれていますが、古居さんのトウガラシは30年以上同じ場所に植えても連作障害知らずです。



山形  
から

## 秋の青ミニトマトを追熟で赤く甘く

渡邊紗恵子

山形市で、多品目の野菜を栽培している森谷潔さん。12月末にはミニトマトの樹を倒しますが、まだまだ樹には青い実がけっこうついています。もったいない！と思った森谷さん、昨年はこの青いままの実を収穫し、追熟させてみました。

浅いプラスチックトレイに新聞紙を敷き、その上に青い実を広げ、1カ月ほど置いたところ、ハウス内の朝夕の寒暖差と太陽でだんだん赤くなりました。均等に色が変わるように、ときどきトマトをひっくり返すのがコツです。

トマトのヘタは茶色くなってしまいました。糖度は高くなって実はツヤツヤ。品種は耐病性が高いかわりに、皮が硬く食味がやや劣るサンチェリーピュアプラスです。追熟すると甘くなり、直売所で売ったら人気になったと森谷

さんも喜んでいました。





富山  
から

## せん定は軽トラの上で

井上康生

かみいちまろ たからじま  
上市町の宝嶋洋子さんの家の前には結婚祝い  
で植えたソメイヨシノがあります。植栽から45

年たち、大きくなった樹の枝が道に張り出して「せん定しなくちゃ……。でも脚立だと足元が不安定だし、バランスを崩したときにとっさにつかむところがなくて怖いなあ」と思っていた宝嶋さん。ふと目についたのが、軽トラと荷台に載せていたタイヤでした。

樹の下に軽トラを移動させ、タイヤは前方に寄せて3段重ね。その上に立つと枝に自在に手が届き、せん定する高さにピッタリ。軽トラの屋根に寄りかかって作業できるので、体も安定。切った枝は荷台に落とせば、そのまま運んで片づけられます。

「これなら危なくないでしょ。ひとりで作業できてとってもラクだよ」と、宝嶋さんはドヤ顔でした。

新潟  
から

## 有機米粉、お湯に溶くだけで離乳食に

宮地美里

7年前に就農した十日町市の中島弘智さんは、安全な米を子どもたちに食べてほしいと有機でコシヒカリを栽培、幼稚園や小学校の給食



に使ってもらっています。有機米は4・5haほどですが、毎年900〜1500kgは割れたり小さかったりするお米がどうしても出てしまいます。苦労してつくった米が安く買われていくのが悲しい……。そんなとき、『現代農業』2004年7月号で小さな米をおかゆ向けに販売したら直売所で大人気になったという記事を読んだ中島さん、米を離乳食にすることをおもいつきました。

米はいったん加熱（*a*化）してから粉にしてくれる業者を探しました。大分県に25kgから受けてくれるところを見つけて委託。米粉にお湯を入れて溶くだけの素敵な離乳食が誕生しました。現在パッケージを制作中で、年内の販売を目指しています。



愛媛  
から

## 蒸してあまーい切り干しダイコン

佐藤優紀

鬼北町の古用<sup>ふるもち</sup>紀子さんのつくる切り干しダイコンは、甘くて風味がいいのが自慢。ポイントはただ干すだけではなく、途中で蒸すことだそうです。

収穫してすぐのダイコンを切ると水分がたくさん出て旨みが逃げてしまうので、5日ほど置いてから皮をむきます。三つか四つに切り分けたら千切りスライサーで5mm幅に細切り。ザルの上に広げて日向で干し、半乾きになったところで一度蒸します。蒸し器に入れて火にかけると15分ほどで真っ白な蒸気が出てくるので、すぐさま火を止め、再び日向でカラカラになるまで干すのです。

こうすると、蒸さずにつくった切り干しダイコンより食感が少し柔らかく、甘くなります。鶏肉と一緒に炒めたり、ヒジキと一緒に料理す

るとおいしいと古用さんは教えてくれました。

