



手
から
岩

ミカンの皮でナスの害虫が本当に来なかった

橋本和徳

北上市に住む高橋悦子さんは、自家用と直売所向けに野菜を育てている母ちゃん。農薬をなるべく使いたくないと思いつつも、テントウムシのような虫（テントウムシダマシ？）の食害に悩んでいました。特に被害がひどかったのはナスです。

以前ミカンの皮が害虫を寄せ付けないと聞いたことがあるのを思い出し、昨シーズン初めてナスの畑にまいてみた高橋さん。効果はてきめん、あれだけ虫食いが目立っていたナスがきれいでツヤツヤにできたのです。

ミカンの皮は冬のうちにためておきました。皮をむくたびに小さくちぎって段ボールやカゴに入れ、ストープのそばでカラカラに乾燥させて保存。春になって、ナスを定植したら、株の周りにひと握り分を、ぐるっと置きました。

「ミカンの皮のオレンジ色と土の色で畑がカラフルに見えるのよ」と上機嫌な高橋さん。
いつもは捨ててしまうミカンの皮、この冬は残しておいて害虫対策に使ってみてください。





{あっちの話



神奈川
から

ダイコンの花で10倍売り上げる

市村将大

葉山町の農園で、野菜を自然栽培している大石果さん。レストランに売れるのはダイコンよりもダイコンの花だと教えてくれました。じ

つはダイコンの花は大根おろしのような味がします。メインの肉料理や焼き魚に添えるとピリツと辛くておいしく、都会のレストランではきれいな花が「映^ばえる」と人気です。

大石さんはもともとタネ採りのために花を咲かせていました。植物はどこを食べても同じ味がすると聞いて花を食べてみると、とてもやわらかくおいしい。「これは面白い！」とレストランに提案したのです。

農園にはレストランのシェフが自らいろんな野菜を収穫に來ます。ダイコンの花は2月から3月に花が咲いている状態で先から20cmほどを摘んでもらい、1束200円。ダイコンは直売所で1本100円でしか売れませんが、花は単価が高く何度も採れるので、売り上げが10倍以上にもなるそうです。



石川
から

シャンプーのボトルなら液肥の計量が簡単

文
箭
誠



『現代農業』に何度も登場している金沢市のアイデアマン・虎本直樹さんの育苗ハウスにおじやますると、プッシュ式のシャンプーのボトルがあるのが目に入りました。消毒用のアルコール

ルかなと思いきや、中身は液肥の原液。「これが意外と正確に出てきて便利なんだよ」と虎本さん。

ボトルによって個体差があるので、まずそれぞれ1プッシュで何ml出るかを測るのが大事です。最初は10プッシュ分の量から1プッシュあたりを出すと計量しやすく精度も上がるのでおすすめ。虎本さんは『液肥』2・8ml/1押し 6ℓ500倍4押し」と書いたラベルを貼ったボトルを置いていました。

これで液肥を薄めるとき、いちいちキャップを取ってスポイトで測って……と細かい作業をする手間が省けます。こぼす心配も減って一石二鳥。液肥以外にもこまめに少量ずつ使う展着剤にもおすすめです。目からウロコのアイデアでした。



{あっちの話

埼玉
から

出汁にもお酒にも！

レシピに加えるゴボウ茶

宮地美里

深谷市で、ゴボウ農家の荻野正春さんにお会いしてきました。荻野さんは直売所で乾燥ゴボウを売っていて、そのおまけにゴボウ茶をつけています。ゴボウ茶はお通じにいいことが広く知られていますが、じつは煮出して味噌汁の出汁にも使えること、焼酎を割ればゴボウ茶ハイにもできてお酒に合うことを教えてもらいました。

ゴボウ茶は商品にならないクズゴボウをピーラーで薄くスライス、2〜3日天日干しして10分ほどフライパンで炒るだけで作れます。ちょっと焦げて香ばしくておいしいので大丈夫。市販のお茶パックにふんわり詰めて完成です。

お湯を注げば1パックから5杯分飲めるほどコストパフォーマンスがいいし、一人で飲むならマグカップに水とパックを入れて電子レンジ

で70℃に温めるだけでもいい。残ったゴボウは長時間煮込んだみたいになめらかで、これもおいしい。甘くて香ばしく、癖がなくて飲みやすいゴボウ茶を、ぜひいつものレシピに加えてみてください。

