



## {あっちの話



根  
から

### 田んぼにネギの葉入れて元肥不要

鈴木悠風

邑南町の白ネギ農家、水口貴文さんは、ネギの調製のために出る葉や外皮を捨てる場所に困り、田んぼの一角にまくようになりました。

ネギの収穫は10月から12月まで。まく量は特に決めたわけではありませんが、田んぼの表土が少し見えるくらいで、1反にネギ約1万5000本分の葉と外皮が入っている計算になります。雪が積もって春になるとほとんど分解されている状態。その後は普段通り耕します。

まわりのネギ農家は、収穫した畑にそのまま放置してくる人が多いのですが、水口さんは手掘りしたネギを作業場まで運び、そこで調製作業をするので、作業場から近い田んぼに入れることになったのです。

ネギを最初に田んぼにまいたのは4〜5年前。初めの年は普段通り施肥したコシヒカリが倒れてしまいました。それ以来、ネギをまいた田んぼでは元肥なしでつくっています。



茨城  
から

## スイカの前にレタスを入れて連作障害を減らす

宮地美里

小玉スイカの産地・筑西市でスイカ名人の下条泰雄さんにお会いしてきました。長年の産地ということもあり、スイカの連作障害の発生が地域で問題になってきているようです。

下条さんも春作のスイカと秋作のトマトをハウスで長年つくってきましたが、最近はず3年に一度、秋播きのレタスをローテーションに取り入れるようにしています。

メリットは三つ。これまであまりつくっていなかったキク科を栽培することで、ネコブセンチュウなどの連作障害が減ること。レタスは残肥だけで育てるので肥料がリセットできて、その後の管理がしやすいこと。さらに、レタスは冬場の収入源になり、作業も分散できることです。

レタスは9月中旬にタネ播きし、12月から2

月いっぱい収穫。レタスが早く終わったハウスでは、1月下旬からスイカを定植。2月までレタスを収穫したハウスでは、ゆっくり土壌消毒もして、7月下旬からトマトを定植します。





青森  
から

## サツマイモの霜よけに新聞紙を巻く

渡辺世奈

新郷村のピーマン農家・小坂えつこさんは、  
自家用野菜も楽しんでいきます。去年試して一番  
よかったことは、サツマイモの霜よけ対策だと  
言っていました。

まず、サツマイモの苗を新聞紙の半ページ分  
で斜めにくるむ。根は出しておきます。これ  
を、新聞紙ごと斜め植えて埋めてあげると風で  
飛びません。小坂さんの畑は山の中にあり、霜  
が降りやすく、風も強いですが、新聞紙は霜よ  
け・風よけになります。乾燥も防いでくれてよ  
かったと言っていました。

あまり長い期間巻いていると葉が黄色くなっ  
てしまうので、5月末に定植し、2〜3週間後  
の霜が降りなくなったら6月中旬にははずしま  
す。寒い地域でも霜に負けずにサツマイモがつ  
くれる素敵なアイデアに感心しました。



森から  
青

## 使用済みマスクはモミ酢の濾紙として再利用

津田美優

『現代農業』は自分にとって農業の教科書だと、愛読してくれている弘前市の木村登さん。お金をかけずに身の回りの資源を使った工夫が大好きで、1回使ったら捨ててしまう不織布マスクに注目。モミ酢の濾紙代わりに利用するそうです。

コロナがやり始めたころ売られていた品質のよくないマスクはよく水を通し、濾紙として使いやすかったのですが、最近のマスクは性能がよくなってきました。たとえば、中のフィルターは4層構造で、表面も水を弾く素材。そういう場合はハサミで中のフィルターのみ取り出して使うと問題なく水を通し、4層フィルターで不純物がとれたきれいなモミ酢ができました。

モミ酢は殺菌剤代わりに花が終わった時期か

らモモとリンゴに使います。コロナ禍だからこそ生まれた知恵で、時代に乗ってると思いました。





# あっちの話



## 小豆カイロなぶやけどしない

辻 涼香

虫食いなどでだめになったクズ小豆を捨てるのが忍びなかつた下野市の桜井吉野さん。テレビで小豆カイロを見て、つくってみることにし

ました。

厚手の布で10×15cmの大きさの袋を作り、小豆は厚さ1cmになるくらい詰めて完成。布は厚手だと保温性が上がってカイロが長時間もつので、桜井さんはコーデュロイを使っています。

500Wのレンジに2分かけると約2時間は温かい。温め直せば何度も使えます。

毎朝起きたら冷えた耳と手を二つのカイロで温めて、あとは両ポケットに入れておくと足も温まります。膝が悪い桜井さんは、イスに座っている間は膝の間にカイロを挟んでいたのですが、市販の使い捨てカイロだと必要以上に熱くなって低温やけどすることもありました。小豆カイロなら安心。ポカポカして膝の痛みも和らぎます。