

くらし

ヒント

ぐっと押さえ土と密着

みませんか。県立大生物資源科学部教授の藤晋一さん(植物病理学)と准教授の櫻井健二さん(園芸育種学)からアドバイスを受けながら、栽培のこつや成長の様子を伝えます。

(石塚陽子)

苗や種子の植え方



県立大・アドバイス

初回は、櫻井さんに自宅の庭に来てもらった。細長い菜園スペース(約5.6平方メートル)は砂地のため、植物が育ちやすいよう土壌改良することに。「牛ふん堆肥」を1平方メートルあたり約5kg入れた。続いて化成肥料をまく(写真①)。窒素、リン酸、カリ

土作り

成長の様子楽しもう

「秋田は涼しいので、気温が安定してくる大型連休明けごろから植え始めると櫻井さん。ホームセンターの店頭に並んでいる苗は基本的にその時期に植えてOKとい

苗や種子を植える

ウムがそれぞれ8%含まれた標準的なものを使用。肥料の袋に「8000」となっているのを参考にしたい。肥料の量は、野菜の種類によって違うので注意する。果菜類(トマトやピーマンなど)や葉菜類(ホウレンソウなど)は1平方メートルあたり100g、根菜類(サツマイモなど)やマメ科(エダマメなど)は50gが目安。入れすぎは良くない。肥料をまいたら、スコップやくわで土をよく混ぜ込み、土をならす。

今回は、苗がミニトマト、ピーマン、パプリカ、スズキニ、ハルパーチ、サツマイモ。種子はエダマメと落花生を選んだ。複数の場合、間隔に気を付ける。成長とともに葉が広がるミニトマトやピーマン、パプリカ、スズキニは50〜80cm、それ以外は25〜30cmとした。

水やり

苗や種子を植えた直後は、苗に水がたまるように土を固くおさえる(写真②)。土を踏むと、そのままだに植える。土をくぼかして、苗の根を密着させるのがポイント。周りをドーナツ状にへこませる(写真③)。「ウォーターベース」を作る。水がたまって吸水しやすくなる(写真④)。ミニトマトの苗は下から4、5節目までが埋まるように斜め45度に差し込み、葉はできるだけ地上に出るようにする(写真④)。



櫻井健二 准教授



藤晋一 教授

櫻井さんは「野菜の成長の様子を直接見られるのが家庭菜園の面白さ。ぜひ子どもと一緒に日々の変化を観察して楽しんでほしい。」

藤晋一さんは「成長するに従って害虫や病気といったトラブルも出てくる」とし、「葉の表裏に虫がいなくても、虫食いやかびが発生していないかなどに注意してほしい」とアドバイスした。

ピザトースト

独身である私は、実家と父親、弟、おにんぎょうの長男、おにんぎょうの長女と5人で暮らしている。弟の妻は20年近く前に亡くなり、おにんぎょうは既に成人している。

えんぴつ四季

最初は、いろいろと文句を言っていた。食卓が狭くなった。その場を離れ、時間がたつてから戻ると、皿の上のピザトーストがなくなっていた。食べられたのだと思う。うれしかった。おにんぎょうは幼少期から一緒に暮らして、「おばさん」ではなく「お姉」と呼ばせてきた。早世した彼女の母は、私と2歳違い。彼らにとっては母親のような存在だったかもしれないが、仕事が忙しく、帰宅後は疲れて何もしたくなかった。母

雑草の繁茂を防ぐ

マルチシート



苗と支柱の間のひもをねじると、苗に傷が付きにくくなる

今回は、畑をビニールで覆う「マルチシート」を活用してみた。雑草の繁殖や土の乾燥を防ぐといった効果があるという。覆った部分の外側は、ホームセンターなどで購入した。設置は難しく思ったが、意外と簡単だった。覆った部分の外側は、ホームセンターなどで購入した。設置は難しく思ったが、意外と簡単だった。覆った部分の外側は、ホームセンターなどで購入した。設置は難しく思ったが、意外と簡単だった。

ベランダで手軽にプランター

家庭菜園のスペースがない場合、便利なのが「プランター」だ。ベランダで手軽に楽しめる。まず、好きなサイズのプランターを選ぶ。果菜類のように大きく成長するものは深さが30cm程度あるものが望ましい。底には「鉢底石」を敷く。そのまま敷いてもいいが、繰り返し使えるので「取組ネット」に入れて敷くと回収しやすい(写真I)。続いて石の上に「野菜用の培養土」を入れる。培養土はさまざまな価格帯のものが販売されている。肥料の量や扱いやすさによって値段が異なるという。

プランター内側にある線が「ウォータースペース」の目安になるので、その線まで土を入れる。鉢の底を少し持ち上げて地面にとんとんと落とすと空気が抜けてかさが増えるため、その分を考慮する。その後はたっぷり水をかける。底から水が流れるくらいが望ましい。ミニトマトの支柱は、3本の棒と輪がセットになったものを使用すると便利(写真II)。庭に植えるのと同様のやり方で苗を植える(写真III)。



瞬時にカニを見極め

ほそ い じゅん べい
細井 淳平さん(28)
男鹿水産(男鹿市船川港船川)



男鹿市の漁業会社に勤め、船員としてベニズワイガニ漁をしています。漁期の3〜12月、男鹿沖に繰り出し、カニを水揚げしています。

飲食物で知り合った男鹿水産の船員に誘われたのがきっかけで、この仕事に就きました。一度海に出ると日間は船の上。同僚と一緒に寝泊まりしながら、海底に沈めたかごを引き揚げ、大きく巨匠でカニを4種類に選別していきます。波に揺られる船上で、一匹一匹を見たり触ったりしながら、瞬時に見極めなければなりません。家は長女の葉風(3)と一緒にNiziuのダンスを踊って遊ぶのが最高の息抜きです。(聞き手=藤原剣)

休みの日はスケートボードの練習をしています。板と一緒にジャンプする技に取り組んでいます。すがすがしい仕事に響くので、無理のない範囲で楽しんでいます。

2人でキャベツ200g、玉ネギ50g、ブレンヨーグルト大さじ2、グレープフルーツ4個、パセリのみじん切り大さじ1/2を用意します。キャベツと玉ネギは千切りにします。グレープフルーツは房から出して食べやすく切ります。ボウルにヨーグルト、マヨネーズ大

おすすめレシピ☆ キャベツとグレープフルーツのコールスロー

ふる里の風景

青梅

梅雨の季節が近づくと、祖母は毎年のように青梅の木のそばに、もう一枚の青梅を縁側で干して、梅干し作りを始める。僕はそれを眺めながら、青梅は毒があつて、食べると死ぬか、祖母に尋ねたことがあつた。

縁側で干し「毒消し」

た。干して柿にするとお母さまが柿の渋を取ってくれるのと同じように、青梅の毒を消してくれるからというのがその答えだった。そういえばこれ以外にも、子どもは炒った銀杏は歳以上の数を食べたらいけないという話を聞いたことがある。

そんな祖母の話は、昔からの言い伝えや迷信の類いも多かった。しかしこのころ、それが健康を守る防壁になっ



ていっているに気がつくことが少なくなっている。(文と切り絵=村上保)