



# こちらの話

長野から

## 自家用野菜をアオムシ、アブラムシから守る自然農薬

焼酎、牛乳、リンゴ酢を水に混ぜるだけ

鷹巢 辰也

「こんな労力の減らすことのできる方法はみんなで作らなくちゃ」と笑いながら話してくれた

倉石さん。今、長野では講習会も開かれて広まっています。みなさんもぜひお試しください。

松本市の長村たまえさんから自家菜園の野菜をほとんど無農薬で作れるという自然農薬の作り方を教えてもらいました。

作り方は六〇ノの水に、三五度の焼酎と牛乳とリンゴ酢をそれぞれ一〇〇ccずつ混ぜます。これをトマトなら収穫までに三、四回、動噴で樹の全体にかけます。アブラムシにかけると飛べなくなつて死んでしまい、アオムシにも効きます。キュウリは一〇日に一回かけるとウドンコ病除けにもなります。ベト病に困っていた秋のハク



# あっちの話

サイもきれいに作れるようになりました。

台所にある材料で気軽にできます。みなさん

もぜひ、無農薬で自家用野菜を作ってみませんか。

長野から

## ホオズキ、砂糖、焼酎で作る咳止め薬

二丁三力月寝かせれば完成

細川 恭子

生坂村の松下高子さんからホオズキで作る咳  
薬の作り方を教えてもらいました。梅酒などと  
同じ要領でも簡単です。

きしておけば、風邪の季節が来ても心強いです  
ね。

よく熟したホオズキの実をピンに  
一〇〇個ほど入れて、ひたひたにな  
るまで三五度の焼酎を注ぎます。そ  
こへ白砂糖を一袋（1kg）の三分の  
一ほど入れて二丁三力月寝かしま  
す。それを好みの量の水で割って飲  
むと咳がやんでだいぶラクになると  
か。高子さんの旦那さんは風邪のひ  
き始めに飲んでいきます。あまりホオ  
ズキの臭いもしないのでとても飲み  
やすいそうです。今のうちに作り置

