

あつちの話



秋田から 塩をパラパラ「言うことナス」

吉本郁夫

大仙市の五十嵐正雄さんは二〇〇二年八月号、二〇〇三年八月号「海のミネラル」特集を見てから、畑に塩をまいておいしいナスを作っています。

その作業を一〇日おきに三回やるだけで、とてもやわらかい、黒々としたナスができるそうです。「漬物にしたら、そのやわらかさが実感できる」と、近所の評判にもなっています。

やり方は簡単。使うのは二五kg一二五〇円くらいのニガリが入った塩です。ナスの定植一週間後、この塩を株元にパラパラまくだけ。ぐるりと一周まくだけなので、量はいくらもやらないそうです。そして、塩が消えるまでしっかり水をやりま



また以前はナスの青枯れにずいぶん悩まされたそうですが、塩をまくようになってからはほとんど出なくなったそうです。嬉しくてトマトやサトイモ、ネギなどいろいろな野菜や田んぼにも塩をまいたそうですが、どれもおいしく、病気にも強くなりました。塩害が出るかも、と心配する人もいますが、そんな様子もなく「やってみればたいそう楽しいもんだ」と正雄さん。試す価値ありですね。