

実のりお買得情報!

農機具も豊富に品揃え!!
お買得商品満載♪

- ☆ビニール温室・苗ぼうしなど保温資材各種販売中!!
- ☆米収穫用品・保存用品各種販売中!!
- ☆パンジー・ピオラ・Gシクラメンなど花苗各種販売中!!
- ☆いちご苗、果樹苗（柑橘・落葉果樹）各種販売中!!
- ☆タマネギ苗各種好評販売中!!

新提案! フランターで漬物野菜

漬物野菜とは、漬物に向くアブラナ科の葉物野菜の総称で、「漬け菜」とも呼ばれます。葉の形や色合いは種類によってさまざまで、鉢の組み合わせにこだわったり、数種類を寄せ植えにしたりすれば、育てる過程も楽しむことができます。



見て、食べて楽しむ漬物野菜

この時期からスタートできる漬物野菜（漬け菜類）は、どれも寒さに強く丈夫で、比較的短期間で収穫できるのが特徴です。ミニチンゲンサイやべんり菜など、ほぼ通年栽培できる野菜もありますが、秋まきならアブラナ科を好むアオムシやコナガなどの害虫や、とう立ち（花茎が伸びてしまうこと。味が落ちる）の心配も少ないので、手間がかかりません。

漬物は、冬の間も野菜をきらさないための昔ながらの知恵です。ご飯や味噌汁と並んで、日本人の食卓に欠かせないソウルフードでもあります。今回は、栽培中も食卓に並ぶ漬物がイメージできるような、和風の陶器の鉢で漬物野菜を育てます。もちろんプランターでも栽培できますが、鉢のセレクトや寄せ植えなどをコーディネートしてみるのも、楽しいものです。

漬物野菜に最適な種をご紹介します!!

	タアサイ 税込¥128		極早生ミニ30日チンゲンサイ 税込¥178		野沢菜 税込¥128		サラダからし菜 税込¥168
--	-----------------------	--	---------------------------------	--	----------------------	--	--------------------------

周年栽培でき、特に緑の少ない冬期に収穫ができます。40～50日で収穫可能で、油いためや漬物に合います。大きく育てると栄養満点です。

生育日数20～30日で収穫できる極早生品種で、切らずに丸ごと料理に使い、和食、洋食、中華風、どの料理にも合います。

カブの茎葉が伸びたもので、通常の菜類の漬物とは違った風味が味わえます。霜に数回当ててから漬けこみます。

小苗から大株になるまで、茎葉を利用するからし菜です。生食で食べるとピリッとした辛味がありますが、おひたしにすると辛味が消えます。

小株でも大株でも楽しめる収穫

収穫サイズで違った味や食感に

収穫は一度に行ってもよいですが、小さめのうちから食べる分だけ少しずつ収穫して、残した株を大きく育てるのもおすすめです。ただし、とり遅れると葉が硬くなるので、右に表を参考にして、それぞれの収穫サイズでとるようにします。タカナやカラシナなどは、大きく育てると辛味も強くなります。漬物にするなら大株どりが向きますが、生で味わいたい場合は、ベビーリーフや小株を収穫するとよいでしょう。

	最終株間	収穫サイズ
ミニチンゲンサイ	5cm	10～15cm
パクチョイ	10cm	10～16cm
べんり菜	5cm	10～17cm
サラダからし菜	10cm	10～18cm
山東菜（ペカナ）	5cm	10～19cm
野沢菜	15cm	10～20cm
おいしい菜	5cm	10～21cm
三池高菜・紫高菜	30～40cm	10～22cm

室内で楽しむ水やり不要!

キレイだけど 寒い時期の 育てるのが面倒... 管理が大変... といかがでしょうか?

水耕 ガーデンシクラメンを育てよう

栽培に用意するものはペットボトルとハサミだけ!!

- ①ガーデンシクラメンの根の土を払い、水洗いします。
- ②ペットボトルをはさみで半分に切り取ります。
- ③ペットボトルの上半分を逆さに入れ込みます。
- ④ガーデンシクラメンと水を根まで入れて完成!!

平成24年11月号

実のり新聞

平成24年11月・第176号（毎月発行）

営業時間/9:00～20:00

実のり山陽店

TEL (086) 955-5561
岡山県赤磐市上市180-1

営業時間/9:30～20:00

実のり玉島店

TEL (086) 523-0511
岡山県倉敷市玉島爪崎5-1057-1

営業時間/9:30～20:00

実のり大安寺店

TEL (086) 214-2338
岡山県岡山市北区野殿西町418-1

営業時間/9:00～21:30

実のり伊予三島店

TEL (0896) 23-0600
愛媛県四国中央市下柏町688

Time HOME CENTER

実のり 農家の店