

魅力野菜で自家菜園の活性化を



一年の計は元日にありといいますが、とかくマンネリになりやすい自家菜園を活性化するために、今年お薦めしたい野菜の種類や品種、育て方などについて考えてみましょう。

早春から夏にかけて

一番育てやすく、冬から春まで長い間取れるのはナバナです。改良品種の「花飾り」などは耐寒性が強く花ぞろいも良く美味です。

3月植えのジャガイモは、小粒ながら黄金色で味の良い「インカノめだめ」「インカノひとみ」「インカルージュ」の3兄弟で、話題性もあります。ピーマンは苦味や臭いが少なくキュートな小型で、子どもにも好まれる新品種「ピー太郎」、赤・黄・だ

優れています。

育てやすくよく取れる5月まきのつる性インゲンにはぜひ取り組んでください。品種は古くから味に定評のあるインゲン「ケンタッキーワンダー」などです。しっかりと交差させた支柱を立て、つるが伸び始めたら遅れずに支柱へ誘引し、半月に1回、少量の追肥をするだけで、朝夕2回、2カ月ぐらいう収穫し続けられ、新鮮な格別な味を楽しむことができます。

夏から秋にかけて

夏の青物としては、強健で連作にも耐え作りやすい小松菜が一番のお薦めです。身近な菜園なら、抜き取り収穫だけでなく、株をそのまま残して、下の方の葉から1〜2枚ずつ

いだい色をそろえ、平型の「フルーツパプリカ」などで新しい魅力が加わりました。

大型トマトを立派に作り上げるのは大変難しいですが、耐病性で育てやすくなった「ホーム桃太郎」「桃太郎ホープ」「麗宮」などが味も

葉かき収穫すれば、数カ月以上も長い間収穫し続けることができます。「きよすみ」は強健で夏に強く美味。

私の庭先菜園では6月まきで7月下旬から実に8カ月間も取り続け、最後は4月初めにとう立ちしたものを、ナバナ同様におひたしで食べました。

9月まきの小カブは、色白で色つやが良く肉質が緻密で味の良い「たかね」、大きくなっても入りせず味の強い強健な「耐病ひかり」、上が赤紫色、下が白色でサラダや酢漬けに好適な「あやめ雪」などがお薦めです。ニンジンには芯までオレンジ色になり甘さと風味に優れ、煮物やサラダにして彩りの良い「ベターリッチ」が魅力的です。

ネギは味を重視した品種を選び、自家菜園ならではの食味を楽しみたいものです。「九条太」を筆頭とし、「下仁田」「松本一本太」など全国的に在来系の味のよい品種があり、それらを考え選ぶことが大切です。「あじばわー」全農で筆者育成は下仁田と湘南の交雑育種系で、その軟らかな味から直売用として評価されてきました。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を構成しています。

園芸書が充実しています!

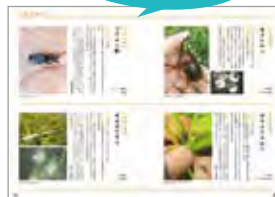
新刊

家庭菜園の初心者から上級者まで、幅広い方におすすめの園芸書をご紹介します。野菜づくりの参考に、ぜひどうぞ!

農業に頼らずつくる 虫といっしょに家庭菜園

小川幸夫 著 (定価2,052円)

完全無農薬で500品種の野菜を作る著者が、長年の観察と経験で培った“虫を活かして菜園生活を楽しむ”方法を伝授。150種類以上の畑の虫の習性と、楽しみながら正しく付き合う方法がよくわかる。図鑑つき。



150種類以上の詳しい虫図鑑も!

お申し込みは、お近くのJAへお電話ください。家の光図書館の情報はインターネットでご覧いただけます。家の光ネット <http://www.ienuhikari.net>