



あなたも
チャレンジ

家庭菜園



園芸研究家
成松次郎

野菜の保存・貯蔵 温度・湿度に配慮して

図1 冷蔵庫での保存

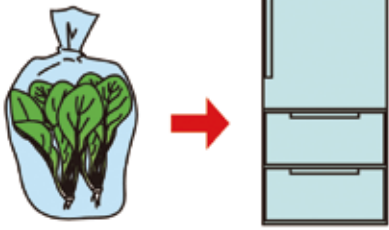


図2 畑や庭での保存

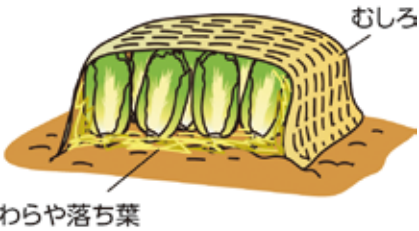
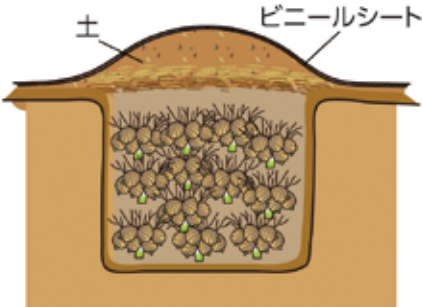


図3 土中貯蔵1



図4 土中貯蔵2



家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができます。温度や湿度に気を付けて、野菜ごとに一手間かけた保存をしましょう。

「屋内での保存」

温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジンなどは穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。

「畑や庭での保存」

キャベツ、ハクサイは、株をびつたり並べ、わらや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします(図2)。

芋類は陰干しして乾かしてから、発泡スチロールの土箱に入れておきます。

冷蔵庫で保存する場合は、ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0〜5度で保存するのが良いでしょう(図1)。

「土中貯蔵」

サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

ダイコン、ニンジンは土を付けたまま葉を切り落とし、深さ20〜30cmの穴に斜めに寝かせておき、土を掛けます(図3)。サトイモ、サツマイモは、排水の良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします(図4)。ショウガの貯蔵温度は13〜15度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

10月12日

5月12日

みのりちゃん菜園

プランターで落花生を育ててみたよ!

落ちた(花)から(生)まれるから落花生という名前なんだよ!



落花生は、花の根元からつる(子房柄)が下へ伸び、地中に刺さって土の中で実が大きくなるんだよ!面白い育ち方だね!

落花生の苗を2株植えたよ! 生長が楽しみ!



6月1日



葉っぱにアブラムシが!このままじゃ枯れちゃう!牛乳を霧吹きで散布したよ。乳脂肪分が乾くと縮んで窒息させてくれるんだって!



さやごと50分ぐらい塩ゆでしたら収穫したてが食べられるよ!



ズボツと土から引っ張り抜いて収穫!たくさん出来て嬉しかったよ!数えてみたら70粒くらいあったんだ!



いつも食べるピーナッツと違ってねっとりとした歯ごたえと甘みが格別!ぜひ育てて味ってみてね!