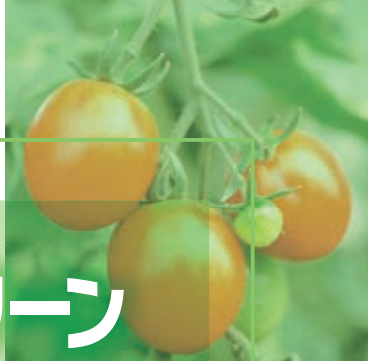




グリーン アドバイス

家庭菜園に挑戦

郎EX」「麗容」などが味も優れており、お薦めです。

育てやすくよく取れるつるありインゲンはずひ取り組んでください。品種は往年から味に定評のある「ケンタッキーワンダー」系です。しっかり支柱を立て、最初遅れずに誘引し、半月ごとの追肥をするだけで朝夕2回、2カ月ぐらい収穫し続けられます。

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不可欠です。身近なミニ菜園なら、株を抜

「耐病ひかり」、上が紫色、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
は忠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。根の肥大が土中への吸い込み性であるので、首の色が青変しないのも特長です。

ネギは味を重視した品種選びをし、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良食味品種があり、地域性が濃いので、それを考えて選ぶことが大切です。「あ

一年の計は元旦にあり。とかくマ
ンネリになりやすい自家菜園の野菜
作り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（私の実践例
から）。

早春から夏にかけて

一番育てやすく冬から春まで長
期に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
花ぞろいも良いです。ジャガイモは
小粒ながら黄金色で味の良い「イン
カのめざめ」「ひとみ」「ルージュ」
の3兄弟で話題性も十分です。ピー
マンは苦味や臭みがなく、キュート
な小形で子どもにも向く新種「ピー
太郎」、赤・黄・だいたい色をそろえ
平形の「フルーツパプリカ（3種セ
ット）」などで、新しい魅力が加わ
りました。大玉トマトを立派に育て
上げるのは大変難しいですが、耐病
性で作りやすくなった「ホーム桃太

魅力野菜で菜園の活性化を

き取るのではなく、下の方の葉から
1〜2枚ずつ、葉をかき取れば、長
い間収穫が楽しめます。

「きよすみ」は強健、美味（び

み）、昨年は6月まきで
実に8カ月間も取れ続
け、最後はとう立ちし
たものをナバナ様に食
べさえもしました。

秋から冬にかけて

小カブは色白で色つ
や良く、肉質が緻密で
味の良い「たかね」、大
きくなってもすりし
なく、味の良い強健な

じばわー」（全農育成）
は、下仁田と他種の交
雑系で、その味が直売
用として評価されつつあります。

板木技術士事務所 ● 板木利隆

