

家庭菜園コーナー

※肥料・農薬等は、JAグリーンショップ（岩見沢市桜木1条1丁目）でご購入できます。



時期	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
露地栽培		●	▲	▲					

●=催芽 ▲=植え付け ■=収穫

1 種イモの準備



〈種イモの準備〉

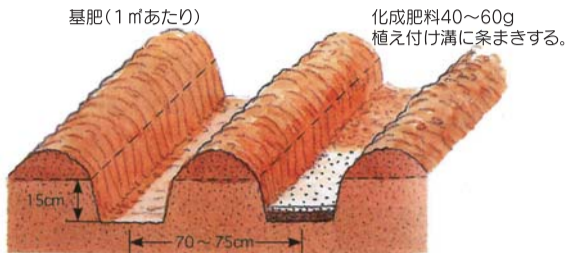
ウイルス病に罹病しているイモ（自宅で採れたイモ）を植えると、生育が悪くなり収穫できないことがあります。毎年、検定済みの種イモを購入し、確実に収穫しましょう。10㎡当たり、2kg程度購入しましょう。

〈浴光催芽〉

植え付け前20日くらい
温度15～20℃（25℃以上しない）
ネット袋などに入れ、ときどき向きをかえる。



2 畑の準備



※土寄せが上手にできる畝幅とする

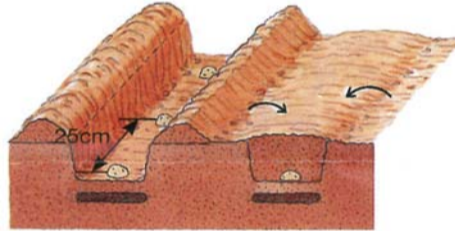
3 植え付け

〈種イモの切り方〉

・1片が40～50gくらいが標準。大きいものは3～4切りとする。
・切り方は、できるだけ縦切りとし、頂芽が各切りイモに2つはつくようにする。
（小さいイモ35～40gは、全粒播きが良い）

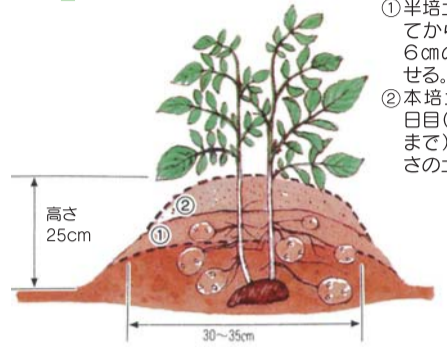


切り口を下にして種イモを配置する。
種イモの上に5～8cm 覆土し、軽く鍬で押さえる。



※芽を上にして置くことが大切。

4 土寄せ



①半培土：地面に芽がでてから10日頃に5～6cmの厚さに土を寄せる。
②本培土：半培土後10日目（莖長25cmくらいまで）に5～6cmの厚さの土を寄せる。

※種の上に新芽が広がるため、土が足りないとう露出して日光が当たり緑化してしまうので、土寄せが重要。

5 病害虫予防

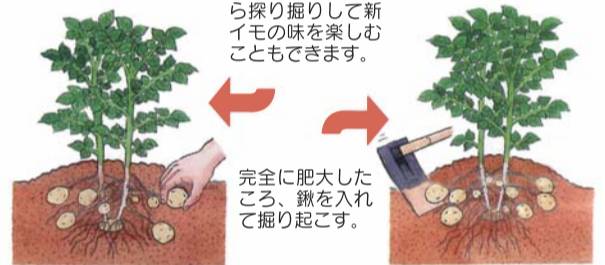


※疫病は雨が続きと、急激に広がる。
・下葉から発生するので、早く発見して初期に薬剤（ダコニール・エースなど）を散布する。
・薬剤は葉うらからもていねいにかける。
・アブラムシが発生しやすいので早く発見して初期に薬剤（オルトラン水和剤など）を散布する。

6 収穫

葉や茎が黄変し始めたら収穫期

イモが肥大してきたら、早いうちから探り掘りして新イモの味を楽しむこともできます。



完全に肥大したころ、鍬を入れて掘り起こす。

作り方のポイント

トマト・ナスなどと同じナス科の野菜なので、連作すると共通の病気が発生しやすくなります。できるだけ前作物を調べて畑を決めましょう！

殺菌剤

ダコニール・エース

1ℓ 4,666円(税込)



殺虫剤

オルトラン水和剤

500g 2,268円(税込)
100g 794円(税込)



※お問い合わせは、資材部資材課（電話0126-22-3426）まで

食のはなし

ジャガイモ



シンプルだから、変幻自在！

江戸時代の後期にオランダ人によって、インドネシアのジャガトラ（現在のジャカルタ）から長崎に伝えられたジャガイモ。「ジャガトライモ」が徐々に変化して、ジャガイモと呼ばれるようになったと言われています。

煮ればほっくり、刻んで炒めればシャキシャキ、すりおろして焼けばもっちり調理法によってさまざまな食感が楽しめます。肉じゃがなどの定番の煮物からお酒のおつまみ、そしてスナック菓子までジャンルを問わず大活躍！素朴な食材だからこそ、ハーブを加えたり調味料をアレンジするだけで、シンプルな料理でもぐんとおいしくなります。

「男爵薯（だんしゃくいも）」は、ほくほくとした食感で肉じゃがや粉吹き芋に、「メークイン」は煮崩れしにくく、炒め物や長く煮込むシチューなどに向いています。

また黄色でほっくりとした「キタアカリ」は、ふかし芋やコロックにぴったり。ただし、煮崩れしやすいので、加熱時間は短めにするのがポイントです。それぞれに特徴があるので、上手に使いわけることで、料理のおいしさが一層引き立ちます。

栄養面ではビタミンB1やビタミンCを多く含みます。しかも、一般的にビタミンCは熱に弱いのですが、ジャガイモのビタミンCはでんぷんの粒に囲まれているため、加熱しても壊れにくいという、うれしい特徴があります。

芽にはソラニンという有害な物質を多く含んでいるため、必ずえぐりとしましょう。

調理時に切ったままにしておくと切り口が変色してしまうので、水に1分程度さらすと変色を防ぐことができます。

光に当たると芽が出やすいので、保存は新聞紙や紙袋に包んで冷暗所、暑い時期ならポリ袋に入れて野菜室へ。調理したもので冷凍には向かないので、カレーを冷凍するときなどはご注意ください。

SPOT LIGHT

スポットライト

「くーかい？」

営業時間 11:00～21:00
定休日 水曜日
住所 岩見沢市9条西10丁目1-50
電話 080-8287-6319

岩見沢市内にあるスープカレーのお店「くーかい? (空海)」を紹介いたします。2014年4月にオープンしたばかりのこのお店。オープンしたきっかけは、オーナー夫婦の「スープカレーが大好き」という想いから、数年間患者錯誤を繰り返して、ついに求めていた味にたどりつき待望のオープンを迎えたそうです。ここで人気のメニューは、地元野菜をふんだんに使ったカリッとチキン(丸写真:1000円)やこみチキン(1000円)などなど。コーヒーとデザート(650円)も人気！お店の内装はオーナー自身が手掛けており、レトロモダンな雰囲気、仲間同士はもちろん、女性一人でもゆったりとくつろげる空間です。



総務部：上野編集担当
大きなチキンに大満足。辛さも選べて、何度でも通いたくなる味でした。一滴残さず食べつくしましたあ～。まいう～

