

# 農園通信

2025年1月・2月

発行・問合せ先: 島本町農業振興団体  
協議会・町民農園部会 福田

fukuda-ka@amail.plala.or.jp

## 🌱 甘い冬野菜 新陳代謝の落ちた体を温めてくれます

水は0度で凍りますが、畑の野菜はじっと寒さに耐えて、自分が凍らないように糖分を蓄えます。私たちはどうしても運動量が減り免疫力も低下しがちです。甘いカブに白菜、消化を助ける大根(ジアスターゼ)、血行を促進するネギ(アリシン)。菜園の新鮮な栄養価のぎゅっと詰まった恵みをいただき、寒さを乗り切りましょう。(冬のホウレンソウのビタミンCは他季節の3倍)

### #【さつまいも、里芋の保存】

さつまいもや里芋は土付きのまま保存します。

さつまいもの原産地は熱帯アメリカ(メキシコ等)、里芋の原産地は東南アジアの熱帯地方。なので共に低温が苦手です。常温保存です。冷蔵庫に入れてはいけません。保存適温は10度~15度とされていますが、里芋を家の玄関に保存していて腐らせたことがあります。暖かい居間が無難です。ただし、サツマイモは20度を超えると少し芽を出すので味が落ちるかもしれません。しかし、来年の種芋にするなら芽を出している方が好都合です。(鳴門金時は室温で芽を出します。シルクスweetはもう少し温度が高い方が良いようです。)

《湿度》さつまいもは収穫後1日干します。あと、乾燥しすぎないように新聞紙で包んで段ボール(紙袋)で保存します。里芋は収穫後、乾燥しすぎないように新聞紙と段ボールで保存します。次期の種芋の保存は、親芋と子芋を分けなくて株のまま深く土に埋め込み、稲わら等で防寒をして、雨が入らないようにブルーシート等を掛けます。植え付ける4月には、ちょうどよいぐあいに芽を切っているでしょう。

## 🌱 1, 2月の農作業

♪畑の片づけ…草の勢いのおさまっている間に草の片づけ。

♪玉葱に追肥…12月末~2月末の間に2回追肥。

♪3月のじゃがいも植え付けの為のうね作り。

## 🌱 野菜づくりに正解はない

野菜づくりは自分と野菜・土との付き合い。水やりを毎日する人もいれば、1か月に1, 2度しかしない人もいます。野菜作りを始めたころ、「畑には1週間に1度しか来れないから水やりもままならなくて」と周りの方に言うと、「大丈夫、野菜は世話をしてくれる人に合わせて待ってくれるから」と教えてくれました。(その時は意味が分かりませんでした。) 野菜は水をもらえなければ自分で根を土の深いところに延ばして取りに行く、植物はとてもしこいです。

そのかしこい野菜と自分との付き合い方は様々。恋人の付き合い方が様々であるように、野菜との付き合い方にも正解はありません。要は相手の気持ちになって楽しく気楽に付き合うのが一番です。周りと比較したり、上手く作らなければと思わないで、今年も自分流の菜園ライフを楽しみましょう!



# (;^ω^;)今年こそは

「百姓の来年」という言葉あり。毎年失敗しても  
こりずに、「来年こそは良い野菜を作ろう」と言う。  
**自然が相手、飽きることがない。**  
**百姓の粘り強さを見習う。**



## 経験談

(Kさん)

7月のはたさん講演会で聞いたことで実施してよかったことは、夏に土の乾燥を防ぐために、バーク堆肥を敷き詰めることをやってみました。かなりの効果がありました。その効果がどうかわかりませんが、今年の夏は、ダンゴムシは大量発生しませんでした。さつまいもがきれいな状態で収穫できました。「耕さないでいい」ということについては、我が家は、庭なので、石もあり、畝が浅いので、深く耕さないと、さつまいも大根も大きく育ちにくいです。

(Oさん)

12/12、ビニールトンネルした畝に菊菜の苗を移植しました。定植できるかどうか。

1週間ほど前に、同様の畝に水菜と小松菜の苗も移植しました。うまく定植できている感じです。

(Fさん)

気温が低くなりました。葉物に冬支度、定植したサニーレタス、うまい菜(フダンソウ)、菊菜に不織布をべた掛けしました。(12/18)高浜は風が強いのでビニールのトンネル掛けは出来ません。不織布は毛布のようできっと暖かいと思います。ただ風通しが悪いとアブラムシが付くことがあるので注意しています。今年はなぜか葉物が大きくなりません。11月中旬まで「暑い夏」で11月下旬に一気に「冬」、秋が無かったせいか？ 雨も極端に少ないです。

(Hさん)

猛暑の影響で種まきが遅れ、10月になって撒いた大根は、年末に小根で収穫し、お雑煮と七草がゆの材料に間に合いました。キャベツ、ブロッコリーは8月末にポットに種撒きしましたが、畑が空かず10月に苗植えし成長遅れで1月末にならないと収穫出来そうにありません。

(Sさん)

サトイモは株そのものに土を被せビニール等で覆って冬越しさせています。ジャガイモは50gほどのものを40種イモとしました。サツマイモ、昨年は店頭で並んでいるものから苗を育てました。今年は冬越しをさせて苗をつくってみます。

ハウレンソウは芽が出揃い、高菜も少しずつですが育っている様に思えます。青ネギ、葉が黄色っぽくなるのはいかなることが原因でしょうか。(1/7)

(Nさん)

前回報告の9/19種まきの大根はダイコン(サル)ハムシに食べられながらも頑張っていたのですが、アブラムシが来て消えました。弱るとアブラムシが寄ってきてアブラムシに負ける。

(Oさん)

今年は順調に大根が成長。防虫ネットが窮屈になってきたので慌ててネットを外した。しかしうねの端の部分はアブラムシが繁殖している。間引いて風通しを良くして、アブラムシを出来るだけ手で潰した。(水を掛けて下に落としてはダメ。アブラムシは水が好きなので元気になって這いあがってくる。)何とか持ち直して12月末~1月初めに一応収穫まで行ったが、今年はアブラムシがしつこかった。



最終 12/16 収穫

**さつまいもをおいしく食べるには** 55度~70度でじっくり加熱する  
と、でんぷんが麦芽糖に変わって甘くなる。焼く時、蒸す時は強火はダメ  
弱火でゆっくり時間を掛ける。煮る時も芋は水から入れてゆっくり煮る。

農園通信の  
アーカイブ

