



〒722-1701 広島県世羅郡世羅町小国4648 TEL&FAX (0847)37-2153

E-Mail farm-01@yamamoto-family.jp URL http://www.yamamoto-family.jp/

大忙しの9月でした

秋分の日が近づき、最低気温が12度くらいまで下がった朝は、涼しいと言うより寒いくらいです。例年より一週間ほど遅れて、人参の種まきが終了。8月の遅れを取り返そうと、畑が乾くのを待って、トラクターで草をすき込み、うね立てをしました。

冬の寒さの厳しい世羅の畑では、冬の間収穫する野菜の種まきや定植が、9月に集中します。白菜の苗の定植、大根の種まき、ハウレン草などの葉物の種まきと苗の定植などなど…と、大忙しの9月でした。

10月になると、ハウスの中のトマトを片付けて、ハウスの中に葉物の苗を植える準備をします。10月末頃からは、タマネギの苗を露地の畑に定植する予定です。(N.Y.)



9月中頃に植えた白菜が、大きくなってきました。3か所に分けて、約1,000本の苗を植えました。

ハウレン草などの種まきをしています



ハウレン草、コマツナ、水菜、タアサイ、チンゲンサイ、わさび菜、からし菜、カブなどの種を、ペーパーポットにまいています。虫食いや、草に負けないように、小さな苗を作って畑に移植します。

一年分のタマネギの種をまきました



タマネギの芽が出てくるころです。左側の様に、まず、2~3cmのU字型の芽が出てきます。ぐっと伸び上がって、右側の様になり、ピンとまっすぐな苗になります。約20,000本の苗を作ります。

[10月の野菜]

□露地の畑では、キュウリ、オクラ、シシトウ、伏見甘長、間引きゴボウ、紫サツマイモ、モロッコ豆、紫ササゲ、四角豆、冬瓜などが収穫中。

カボチャ、そうめん瓜は、引き続き出荷中。

サツマイモ、ワケギ、大根間引き菜、人参間引き菜などが、採れるようになってくる予定です。

□ハウスの中では、ピーマンなどが収穫中。

TonchanのQ&A ~ 野菜の不思議 ~

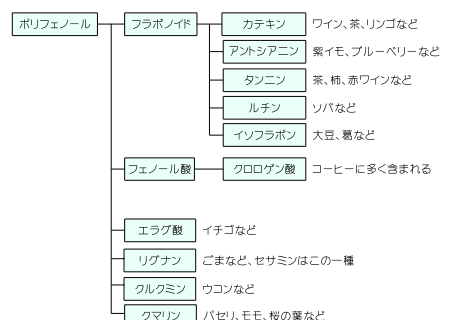
Q. 蒸した紫サツマイモにレモンの果汁をかけると赤くなるのはなぜですか？

紫サツマイモの紫色は、赤キャベツやブルーベリーと同じく、アントシアニン(花青素ともいいます)という色素の色です。アントシアニンは結びついている糖や糖鎖によって様々な種類がありますが、一般的にpHによって色が変わり、酸性では赤く、アルカリ性で青くなる性質があります。そのため、レモン果汁や酢を加えて、酸性度が強くなると、より鮮やかな赤に変化します。詳しい構造や名称を裏面に乗せていますので、見てください。

名称についてはややこしいのですが、色素の本体をアントシアニン、これにいろいろな糖などがついたものをアントシアニン、この両者を区別しないときにアントシアニンといいます。

Q. ポリフェノールとかアントシアニンってよく聞きますが、何ですか？

ポリフェノールは、光合成によってできる植物の色素や苦味の成分で、ほとんどの植物に含まれています。アントシアニンもポリフェノールの一種です。





[9月の畑] 左端の地ばいキュウリは収穫終了。その右側のモロッコ豆、オクラなどが引き続き収穫中。中央右側のネギが大きくなってきました。その右側に白菜を定植、大根の種をまきました。右端のゴボウは、引き続き間引きゴボウで収穫中。

お便りありがとうございます！

□食用ほおずき、すっぱもん好きの長男が大好きで、いつもおやつがわりに全て食べてしまいます。が、今年は「あれっ、いつものとちがう！ すっぱくない…」と言ってびっくりしていました。でもやはり全てパクパク食べてしまいました。すっぱくないので、今年は次男の口にも2つほど入りました。よかった、よかった。(神戸市 Kさん)

※同じ“食用ホオズキ”の種をまいたのですが、いつもと品種が違って、今年のホオズキはすっぱくありませんでした。

□わが家の家族は、シシトウの中に辛いものがあるのが恐ろしくて、食べることができません。私はずっと、どうして辛いものが時々混ざっているのだろうと不思議に思っていました。9月号のTonchanのQ&A シシトウに関する記事は、私の長年の疑問が解けてスッキリ！しました。(広島県 Kさん)

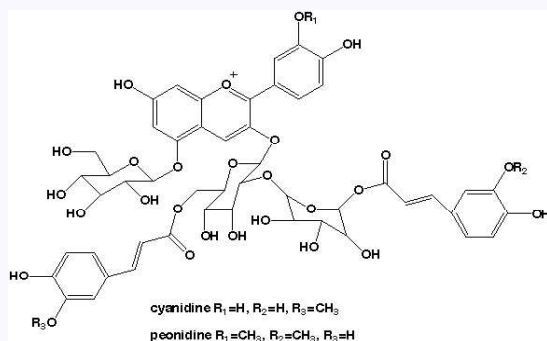
※トウガラシの隣で作ると辛くなる…というのは、違うようです。

□珍しいお野菜が入っていて楽しみです。ミニトマト(シシリアンルージュとトスカーナバイオレット)、とってもおいしかったです。ちょうど知人から、「紫色のトマトがとってもおいしいんだけど、あまり見ないんだよね」と聞いたところで、わが家では「噂の幻のトマト」だったため、感激もいっそうでした。大きいトマトも昔ながらの味で、美味しかったです。毎回、届いたお野菜を見てレシピを考えるのも楽しいです。(広島市 Kさん)

※おいしく食べてくださって、本当にありがとうございます！

アントシアニンのpHによる色変化(農研機構のホームページより)

紫サツマイモの紫色は、アントシアニンに分類される成分で、シアニジンアシルグルコシドおよびペオニジンアシルグルコシドが主成分です。色調は、弱アルカリ性域で青色(やや不安定)、中性域で紫色、酸性域では鮮やかな鮮紅色になり、連続した色が続きます。



水、アルコール、プロピレングリコール、酢酸などに可溶で、油脂には不溶です。耐熱性、耐光性は他のアントシアニン色素に比べて優れていて、比較的安定しています。