



〒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/>

夏の野菜から、冬の野菜へ

昨年より2週間以上早く、10月28日の朝、初霜が降りました。その日の畑の最低気温は1℃。寒い寒い冬の気配が近づいてきています。

10月の中頃から、ナスやオクラが大きくなりなくなりました。大根や人参の間引き菜が採れるようになってくると、畑の野菜は冬の野菜へと変わっていきます。

いつもより一週間ほど早く始めたタマネギの苗の定植は、予定通り10月中に終わりそうです。カラスが植えた苗を抜きにやって来るので、カラス除けの釣り糸を張りました。

11月は、来年1月から2月にハウスの中で収穫する葉物野菜の種まきや苗の定植、エンドウ豆の種まき、ネギの最後の土寄せなどをする予定です。(N.Y.)



標高500mの山のてっぺんにある畑には、気持ちのいい秋の青空が広がっています。

もうすぐ収穫です びっくりターサイ



葉と葉が重ならないように、間引きながら、収穫を始めます。

まだまだ大きくなって、地面にしっかりと葉を広げた“びっくりターサイ”になります。お楽しみに！

今年も 白菜はハラハラドキドキ



最初に植えた早生の白菜は、何度かアオムシ取りをしました。ゆるく巻き始めていますが、虫食いがちょっと心配です。

2回目に植えた方は、まだまだ小ぶり。ちゃんと白菜になりますように。

[11月の野菜]

□露地の畑では、
コマツナ、水菜、
わさび菜、からし菜、
人参間引き菜、大根間引き菜、
大浦太ゴボウなどが収穫中。

そうめん瓜、サツマイモは、
引き続き出荷中。

ターサイ、カブ菜、
チンゲンサイ、
紅丸大根、辛味大根などが、
採れるようになってくる予定です。

□ハウスの中のピーマンの収穫
は、まもなく終了です。

TonchanのQ&A ~ 野菜の不思議 ~

Q. サツマイモを貯蔵しておくと、甘くなるのはなぜですか？

サツマイモの品種にもよりますが、収穫したてのイモよりも、しばらく保管していたサツマイモの方が甘みが増しています。貯蔵に伴う品質変化の論文を探してみたところ、生のサツマイモを13℃で貯蔵すると、ショ糖(スクロース)が60日後まで増加し続け、当初の3.5倍近くになることが確かめられています。また、ショ糖の増加速度は保管温度が低いほど高くなることがわかっていますが、低温障害で傷み(腐敗)も増えてきます。また、保管期間が長いほど、ホコホコした食感から、ねっとりとした食感に変わってきます。保存は、常温(13度以上)でお願いします。

少し早いですが、冬の野菜セットのお知らせです。12月初め頃からのお届けになります。

お世話になったあの人へ
冬の野菜セット
2,000円(送料別)

大根、人参、白菜、太ネギ、
大浦太ゴボウ、カブ、赤カブ、
ハウレン草、水菜などが入ります。

※送料は、
中国地方 500円 関西地方 600円
中部地方 700円 関東地方 800円

※内容は収穫時期によって
変わることがあります。

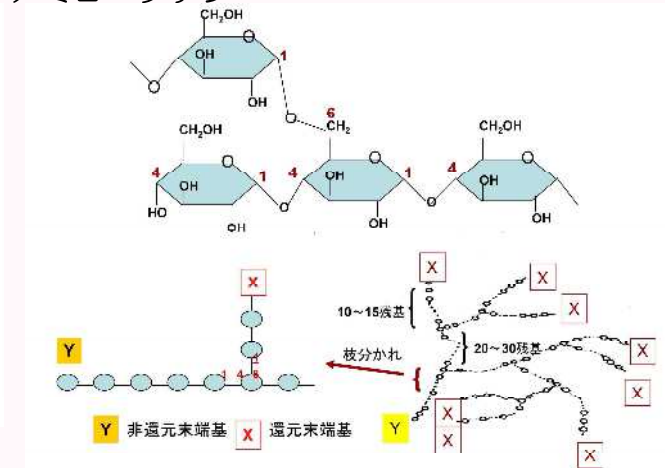
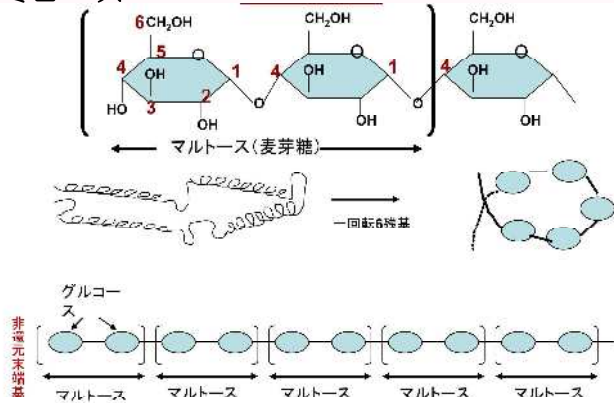


[10月の畑]

左側のうねにタマネギの苗を植えました。
 中央右のネギ、ホウレン草、カブ、白菜、大根などが大きくなってきました。
 右端のゴボウは、引き続き間引きゴボウで収穫中。

サツマイモの甘みはどこから来るの？

サツマイモは炭水化物、特にデンプンが主成分です。また遊離糖が多く、生でも甘みがあります。遊離糖の成分は、大部分がショ糖で、その他にブドウ糖と果糖が僅かに含まれています。含まれる糖の比率は品種によって違い、サツマイモそれぞれの個性となっています。デンプンは、アミロースとアミロペクチンの混合物でその構造は下図のようになっています。



貯蔵中はショ糖の増加

貯蔵中にはサツマイモ中のショ糖が増えることが確認されていて、貯蔵の温度が低いほどショ糖の濃度が高くなることもわかっています。このとき、サツマイモ中の全糖質量が変化していないので、デンプンが代謝によりショ糖に変化したものと考えられます。この仕組みを調べてみたのですが、それを研究した文献を見つけることが出来ませんでした。ご存じの方がいらっしゃいましたら、教えてください。

加熱調理時は麦芽糖が増加、

一方、加熱調理後ではショ糖量はあまり変化しないのに対して、生イモ中に存在しなかった麦芽糖が非常に増加します。これは、イモ中のデンプンがβ-アミラーゼ(酵素)によって、分解されて出来たものです。β-アミラーゼは、サツマイモ以外にも小麦、大麦、大豆にも含まれています。その働きは、デンプンの非還元末端基からマルトース単位にα-1,4グルコシド結合を分解します。β-アミラーゼが70℃くらいで活発に作用するので、イモの温度を70℃程度に保つことによって、沢山の麦芽糖を生成することが出来、甘みが増します。