はたけは ひろいな おおきいな

2019.5

〒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/



標高500メートルの山のてっぺん。 世羅高原の畑から、 農薬、化学肥料を使わずに育てた採れたての野菜をお届けします。

タマネギの収穫が始まりました!

昨年9月に種をまいてから7か月。ここ数年、うまくできないこ とが多かったのですが、ここまできれいに大きくなりました。苗が 大きくなりすぎて春を迎えると、花芽が伸びてしまうのが、今、 ちょっと心配です。

平成から令和へ

私たちの畑は、平成9年(1997年)に生まれました。 畑で働く人も、畑の野菜を食べる人も、皆、家族のような存在で あったらいいな・という思いから、畑の名前は山本ファミリー農 園と決めました。

"生まれる"という文字をかたどった山本ファミリー農園の口 ゴも、その時に生まれました。手書きだったロゴを、活字に直した ときに、Familyの「O」を「O」と間違えて、しばらくの間気づか ずに使っていた…なんてこともありました。(答えは、最後に)

"はたけはひろいなおおきいな"は、大好きな椎名誠の映画「あ ひるのうたがきこえてくるよ。」の音のひびきを真似て、考えまし た。平成の最後、3月の末に目の手術をしました。細かいことは気 にせずに、大らかに、大胆に。平成から令和へ、どんな新しい世界 が見えてくるのでしょうか?



〈タマネギ〉 早生のタマネギの収穫が始まりました。 ちょっと大きくなりすぎの気配があるの で、早めに収穫しています。 こんなにきれいにそろって大きくなって きているのは、久しぶり!



〈キャベツ〉 早生のキャベツです。 収穫は6月初め頃からの予定です。 タケノコ形のキャベツや、ちりめんキャベ ツも作っています。

〈5月の野菜〉

- □露地の畑では、タマネギ、葉タマネギなどが収穫中。 ニラやコマツナ、ホウレン草、チマサンチュ、コスレタス、レタス、スナッ プエンドウなどの収穫が始まる予定です。
- ロハウスの中では、大根、わさび菜、リアスからし菜、ロケット、ラディッ シュ、小カブ、コスレタス、スイスチャードなどが収穫中。 人参問引き菜などの収穫が始まる予定です。
 - ※ハウスの中の野菜には、アブラムシやヤサイゾウムシの幼虫がついてい ることがあります。よく洗ってから使ってください。 50℃洗いがおすすめです。
 - ※気温が高くなり、葉物野菜やレタス類がしおれやすくなってきました。 すぐ水につけ、ピンとさせてから冷蔵庫で保存してください。



〈スナップエンドウ〉 4月下旬頃から花が咲き始めました。 5月中旬頃から、収穫が始まります。 例年になくよく茂っています。

- ・山本ファミリー農園の日々の様子は、フェイスブックで。・畑の野菜で作った"うちのごはん"の写真は、山本ファミリー農園のブログで。 http://blog.goo/ne.jp/tonchan_sy/

Familyの「1」を「r」と間違えていました。 (答え)

タマネギ収穫の季節です

タマネギ、順調です。

ここ数年、タマネギには土中の糸状菌鞭毛菌類が原因のベト病や白色 疫病が発生して、収穫量の少ない年が続いています。殺菌剤などの薬剤 は使わないので、菌が少ない場所を探して毎年栽培する畑を変えている のですが、改善しませんでした。今年は、栽培した畑に菌が少なかった のか、病気の発生が少なく、今のところ順調に育っています。

タマネギの歴史

食用野菜としてタマネギの歴史は古く、紀元前3千年の古代エジプトやメソポタミア文明の時代から始まっています。古代エジプトではピラミッド建設の際、労働者への報酬として支払われていました。

栽培地域は次第に西へと広がり、ギリシャでは紀元前10世紀に、ローマでは紀元前5世紀に栽培されていました。

日本へ入ってきたのは、江戸時代。南蛮船によって長崎に伝えられました。定着したのは明治以降です。

タマネギは葉?、茎?、根?

タマネギはネギ類の一種で、生長すると葉の基部が肥大化して、玉状のものを形成します。これを鱗茎といいその部分を食用にしています。 タマネギを縦に切ると、下の部分に芯が見えますが、それがタマネギの 茎で、タマネギの玉はその茎から出た葉が変容したものです。鱗茎を食 用とする野菜を鱗茎菜といい、ラッキョウ、ニンニク、エシャロット、 ユリ根などがあります。

タマネギを炒めると甘くなるのはなぜ?

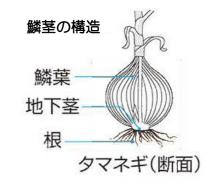
タマネギは生でも食べられますが、辛味が強く甘味はほとんど感じません。タマネギはもともと甘味を持ち、生の糖質量は可食部100グラムあたり約7グラムあり、糖質の割合はイチゴとほとんど同じです。タマネギを炒めると、糖分が加熱により濃縮されるため、より甘味が感じられようになります。加熱により新たに甘味成分が生成されるからではありません。



病気の発生がなく、順調に生育している タマネギ。



タマネギ疫病に感染し、枯れる寸前のタ マネギ。



タマネギが長期保存できるのはなぜ?

タマネギは低温や乾燥などの好ましくない環境に出会うと、休眠(生長や活動を一時的に止めてしまう事)する性質があります。タマネギは収穫すると休眠状態に入り、芽や根の生長が停止するため、長く貯蔵できるようになります。タマネギの休眠期間は通常、2~3カ月くらい。摂氏O度で貯蔵すれば、半年くらいまでは休眠状態を延ばすことができます。

タマネギ中毒

犬や猫、牛、ヒツジ、ウサギ、ハムスター、モルモットなどが、タマネギを含むユリ科ネギ属(Allium)に属する植物を食べることによって、発症します。ネギ属(タマネギ、ネギ、ニンニクなど)に含まれる有機チオ硫酸化合物が、ヘモグロビンを酸化することで、赤血球が壊れやすくなり、「溶血性貧血」や「急性腎障害」が起こり、最悪の場合死に至ります。

タマネギ中毒には解毒剤がないので、強心剤、利尿剤などの対症療法、重症の場合は輸血を行います。 有機チオ硫酸化合物は、加熱などの調理によって壊れることがないので、ハンバーグや酢豚、ニンニクを 使った料理、味噌汁、タマネギエキスの入ったドレッシングなどの調味料にも注意してください。