

# 家庭菜園コーナー

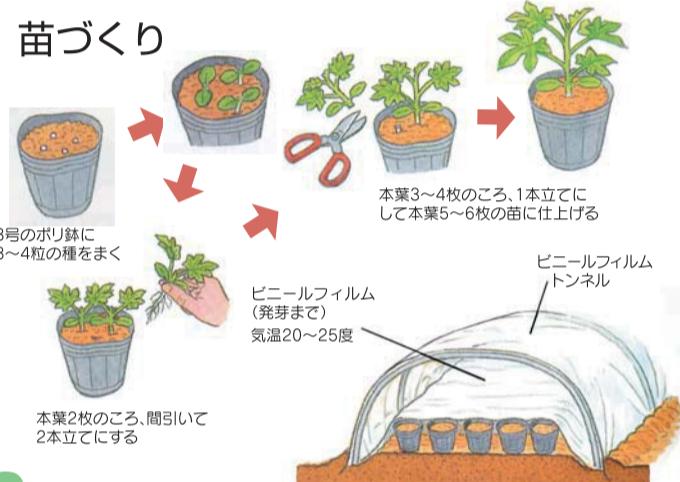
※作物の種子や肥料・農薬等は、JAグリーンショップ（岩見沢市桜木1条1丁目）または、お近くのJA資材店舗でご購入できます。



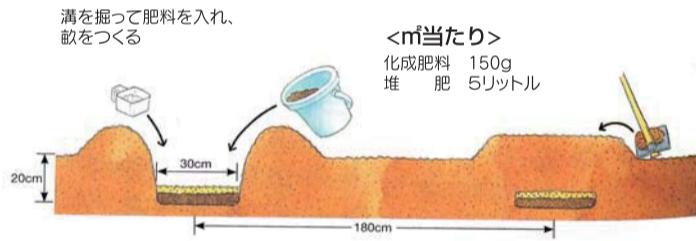
| 時 期            | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 |
|----------------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| 露 地<br>(プランター) | ●  | ▲  | ■  |    |    |    |     |     |

●種まき ▲植え付け ■トンネル被覆 ■収穫

### 1 苗づくり



### 2 基肥入れ



### 3 植えつけ



### 4 追肥

花が咲き始めたら15~20日間隔で追肥する(草丈の成長を見ながら追肥量を加減する)



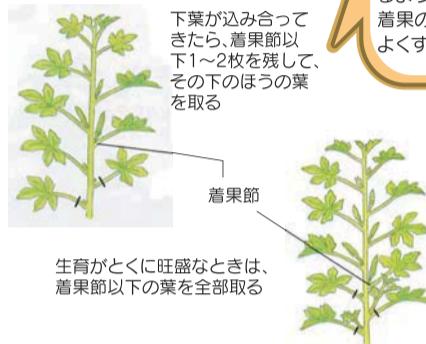
### 5 敷きわら



成功のポイント

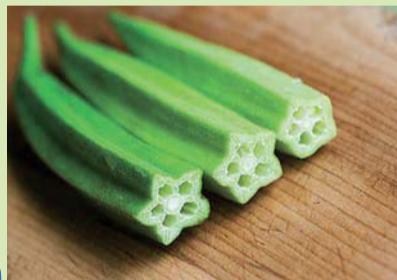
生育ざかりになり、葉が込み合ってきたら、育ち具合に応じて摘葉を行い、葉によく光が当たるようにして着果の肥大をよくする。

### 6 摘葉



### 7 収穫

開花後7~10日くらい  
で、長さ6~7cmの頃  
が一番おいしい収穫の  
適期



### ネバネバが暑さで弱つた体に効果的

鮮やかな緑と、とがった形、切ったときのネバネバが特徴のオクラ。

ネバネバの秘密は食物繊維のペクチンと、糖とタンパク質が結びついたムチンという成分です。ペクチンにはコレステロールや血糖値を下げる働きや整腸作用があり、ムチンには胃の粘膜を保護する働きや、タンパク質の消化を促進する作用があります。これらの栄養素が、暑さで弱ってしまった消化器の働きを助け、夏バテを予防します。カルシウムや、抗酸化作用があり老化防止に役立つカロテンなど多く含まれる緑黄色野菜です。

選ぶときは、緑が濃く張りがあって、黒ずんでいないものを選びましょう。生のままでも食べられますが、和え物などに使うときは堅いので、さっと茹でると食べやすくなります。独特的の歯応えを生かした炒め物や軟らかく煮てもとろみが出ておいしく仕上がります。

調理するときは、堅いガクの角を包丁でぐるりとむき、頭の部分を少し切り落として使います。料理によってはガクごと切り落としてしまってよいでしょう。産毛は口に障るので、気になる場合は塩でもんでから洗って落とします。茹でる際は、塩を洗い落とさずに沸騰した湯で手早く茹でます。色が悪くなったり栄養素が出しやすいので、加熱し過ぎないように注意しましょう。乾燥と低温に弱いため、保存はポリ袋に入れて野菜室へ。さっと茹でて小口切りにしたものをお冷凍しても便利です。切り口の星型が汁物の実や彩りになるので、料理がかわいらしくなります。



営業時間 13:00~19:00  
定休日 水曜日・土曜日・日曜日  
住所 岩見沢市幌向  
北2条1丁目611-131  
電話 090-3115-9919

岩見沢市幌向北にある「SweetsGUPPY（スイーツグッピー）」を紹介します。一見、普通の住宅のように見えるこのお店。実は、パン生地は道産100%で、地元の素材にこだわったおいしいパン屋さんなんです！ここで人気のパンは、メロンパン（100円）やカンパニーユ（丸写真：600円）他にもベーコンエビ（200円）やフレッシュフルーツクリームパン（200円）など変わったパンが勢ぞろい。玄関先にある小さな看板が目印です！ただし、店主の小林さんは、お料理教室・パン教室などさまざまな活動を行っているため、定休日以外にもお店がお休みになることがあるので、訪れる際にはお電話でご確認を！



幌向支所：提編集担当  
ベーコンエビを食べましたが、小麦の香りが漂い、コショウが効いていてとってもおいしかったです。

