



グリーンアドバイザーの野菜苗講座

固定種野菜苗や育て方について、グリーンアドバイザーが解説！
お気に入りの固定種の野菜をご家庭で育ててみませんか？

● 固定種とF1種の違い

固定種

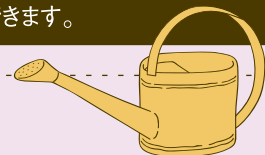
地域で何世代にも渡って選別、淘汰され、自家採種を繰り返すことによって、その土地の環境に適応するよう遺伝的に安定していった品種。
自家採種によって次世代のタネを採ることができます。

F1種(一代雑種、交配種)

異なる性質のタネを人工的に掛け合わせて作った雑種の一代目。現在世の中に流通している野菜のタネの多くがF1です。

F1種は1代目は生長、形などは揃いますが次世代からは形質がばらけてしまいます。

固定種の野菜は大量生産や周年栽培には向きませんが、適期に育てる事で旬の味と野菜本来の味を楽しめるのが魅力です。また、F1野菜にはない個性的な色や形、生育が均一ではなく、バラつきがある点でも家庭菜園の醍醐味を感じる事ができます。



● おいしい固定種野菜を育てるコツ

旬 固定種野菜の栽培では、植えつけの時期はとても大切です。作る野菜の特性を理解して、旬の栽培を守る事が失敗を防ぐ第一条件です。

水やり 冬季は根張りをよくするために過度の水やりは控える。しかし乾いたらたっぷりやるのが水やりのポイントです。

無農薬 トンネル用の支柱を立て、ビニールの代わりに防虫ネットを張って栽培すると害虫予防に効果的です。

土 野菜の種類によって毎年連作できるものから、5年ほど間を空けないと栽培できないものがあり、計画的に輪作することが大切です。

苗 「苗半作」「苗八分作」という諺があります。苗の出来不出来がその後の生育や収穫を左右するということです。根が生き生きとしてがっちりした苗を植えましょう。

有機肥料 良質のたい肥、有機肥料を使用し微生物が増殖・定着しやすい環境を整えることで生育トラブルは解消されます。



Vege Story

オーガニックシードを使った苗特集
10月のお知らせ
グリーンアドバイザーの野菜苗講座





オーガニックシードを使った苗特集

「たねの森」と「野口のタネ」の珍しい固定種野菜苗を販売します。
是非、お好みの野菜を見つけてみてください!

野菜苗各種

1株 100円(税込)



たねの森

農薬や化学肥料を使わずに栽培・採種された、非遺伝子組み換えの種子です。全ての種子は海外のオーガニック認証を受けた農場で栽培され、採種後の化学処理も一切行われていません。また、すべて自家採種可能な固定種で、そしてその多くは、先祖代々受け継がれてきたエアルーム種です。



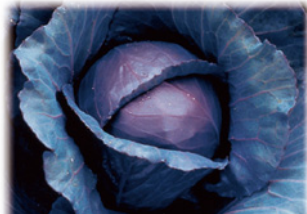
フィルダークラウト

緑のどんがりユニークドイツで伝統的にザワークラウトに使われているキャベツ。大きいものは重さ4.5kgほどにもなります。



芽キャベツルピン

1930年代に発表された赤紫色の芽キャベツ。畑も料理も美しく彩ります!



レッドエクスプレス

切り口の紫と白のコントラストが鮮やか。重さ1~2kgの小型のキャベツ。色を生かしてサラダやピクルスに。



サボイキャベツ

葉がちりめん状に縮れた別名ちりめんキャベツ。煮崩れしにくく、加熱するほどうまみが出ます。ロールキャベツなどの煮込み料理に!



ロマネスコ

幾何学的に並ぶ淡緑色の蕾が何とも美しい!ほのかな甘みがあり、緻密で歯ごたえが良く、茹でても炒めてもおいしい、イタリアの伝統品種です。



アズールスター

ユニークな色と形で注目度No.1!キャベツとカブのあいこのような味わいです。サラダやマリネ、炒め物などでどうぞ!



レッドサラダボールレタス

切れ込みが深く、やわらかな濃い赤色の葉で、サラダに入ると彩り豊かに。暑くなっても苦味が出にくく、とう立ちの遅い品種です。



レッドアイスパークレタス

濃い赤紫と緑の色合いが対照的で非常に美しいレタス。とう立ちにくく、葉がしっかり結球します。風味が良く、ぱりぱりとした食感です。



野口のタネ

現在流通している野菜のほとんどが「早く均一に多く」収穫できることを売り物にしている「F1種」です。確かに出荷用としてはF1種は適していますが、自分で食べる家庭菜園には固定種が向いています。固定種で作る自然な野菜を手に入れたければ、もう買うという発想では無理です。自分で作るしかありません。そこで、日本で唯一の固定種の専門店「野口のタネ」を使って固定種の苗を立てました。旬の美味しい伝統野菜をあなたも育ててみませんか?



のらぼう菜

江戸中期「闇婆(ジャバ)菜」という名で幕府が配布した西洋油菜の系統。花茎を食べる菜花の仲間。開花前の蕾を付けた春のトウが、数ある菜花の中でも抜群に美味。耐寒力が強く、寒地ではアントシアニンで茎が赤く発色する株もあります。



三池たか菜

野沢菜・広島菜とともに日本三大漬菜の1つです。肉厚の大葉で葉脈周辺が紫色を帯びますが、地元では色の薄いものが選抜されています。生育旺盛で寒さに強く、九州では主に冬越しして春に収穫し、高菜漬けに使用されます。



四川児菜

一株の重量が4~5kgとなる大型のからし菜(秋冬野菜)。冬が温暖な平坦地域を好み、寒さが厳しい地域での栽培は適しません。葉は淡緑の大葉となり、主茎及び側茎に着生する「わき芽」を10~20gの大きさで収穫して食します。

※四川児菜は野口のタネオリジナル商品ではありません。



ビタミン菜

寒さに強く、低温応答性が鈍いのでトウ立ちしにくいです。葉質はやわらかく癖のない味で、ビタミンAの含有量が特に多く、秋まき越冬野菜として、また春まき用青菜として、家庭菜園に最も適した作りやすい万能菜です。



わさび菜

葉の全縁に切れ込みがある葉辛子菜。外葉を掻きながら収穫します。葉が柔らかく、生のままでも食べられ、独特のさっぱりした辛味がサラダやサンドイッチに合います。加熱してもクタクタにならないので、鍋の具材にも向いています。



合理性と効率至上主義の流通の仕組みでは
あまり作られなくなった
地方在来種が注目されています

※天候等により、出荷出来ない品種があります。



10月のとくしまマルシェ

日時: 10月25日(日) 9:00~15:00
場所: 徳島市東船場町1丁目(新町川ボードウォーク)



ハロウィン
かぼちゃフェア
開催します!!



〇〇>、他かぼちゃ
販売します!