

畑の準備・植え付け

ショウガは乾燥に弱いので、強い直射日光が当たり続ける場所より、半日だけ日が当たるような畑が適しています。一方、過湿にも弱いので水はけは良くしておきましょう。

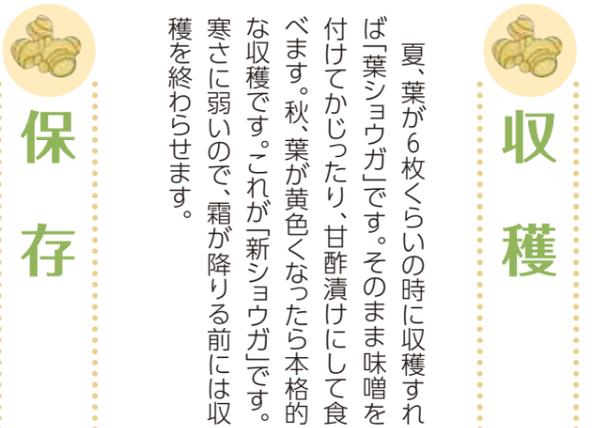
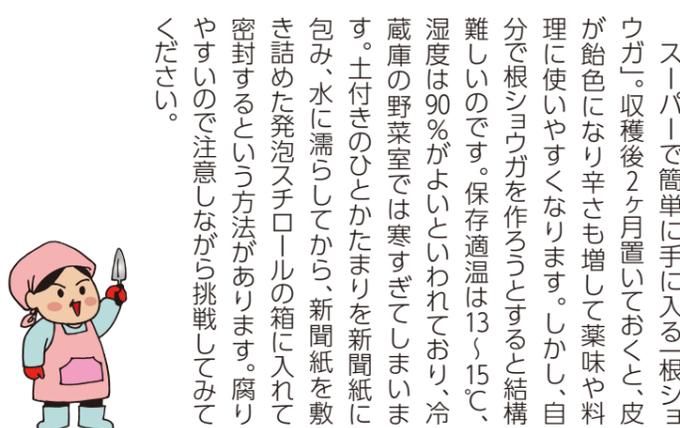
定植の2週間前に苦土石灰と堆肥を、1週間前に化成肥料を撒いて深くよく耕しておきます。畝は幅60cm、高さ10~20cmの高畝にします。

芽が出た種ショウガを植え付けます。株の上に5cmほど土をかぶせて手で押さえます。



追肥・管理

本葉が2~3枚出たら1回目の追肥と土寄せをします。乾燥予防に、ワラをたっぷりしきましましょう。1か月後に2回目の追肥と土寄せをし、3回目は8月中旬までに行います。



保存

収穫

スーパーで簡単に手に入る「根ショウガ」。収穫後2ヶ月置いておくと、皮が艶色になり辛さも増して薬味や料理に使いやすいくなります。しかし、自分で根ショウガを作ると結構難しいです。保存適温は13~15℃、湿度は90%がよいといわれており、冷蔵庫の野菜室では寒すぎてしまいます。土付きの心とかたまりを新聞紙に包み、水に濡らしてから、新聞紙を敷き詰めた発泡スチロールの箱に入れて密封するという方法があります。腐りやすいので注意しながら挑戦してみてください。

夏、葉が6枚くらいの時に収穫すれば「葉ショウガ」です。そのまま味噌を付けてかじったり、甘酢漬けにして食べます。秋、葉が黄色くなったら本格的な収穫です。これが「新ショウガ」です。寒さに弱いので、霜が降りる前には収穫を終わらせます。

おすすめ資材

「ネキリベイト」610円(税込)

ショウガにも使えるネキリムシの殺虫剤。3月に植え付けが始まるキャベツ、レタス、ブロッコリーなどにも使用可能です。生育初期に株もとにパラパラ撒くだけで、土の中のネキリムシを誘い出し、食べさせて退治します。

○お求め・お問い合わせは、グリーンファーム各店までどうぞ。
※店舗によってはお取り寄せになる場合がございます。



ほうさくClub!に関するお問い合わせは、各グリーンファーム店まで

◎中央店 ☎29-8177

◎東部店 ☎62-0665

◎よだくぼ南部店 ☎85-2400

◎しおだ店 ☎39-8118



気軽に家庭菜園

ほうさくClub!

第248回
今月は

「ショウガ」に挑戦!

★これがショウガのスケジュールだよ。

Calendar											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付			収穫	葉ショウガ	収穫	根ショウガ	

●施肥基準 (1㎡あたり一例) ■苦土石灰100g ■堆肥3kg ■BB552号50g ■BB追肥N30号20g×3回

⚠文中の肥料等は一例です。地区によっては違う種類で対応している場合もあります。不明な点は、営農技術員にお問い合わせください。



ショウガは薬味や臭み消しとして有能なので、台所の常備野菜の一つですね。発汗や血行促進、免疫力の向上に関わる作用などたくさん効果をもつといわれ、年中摂取したい野菜です。

原産地はわかっていますませんが熱帯アジアだという説が強いです。寒さが苦手、暖かい時期に栽培します。体を温めたい冬に食べたのですが、収穫後そのまま保存しておくのは難しいので、保存食に加工しましょう。おすすめの方法を2つ紹介します。

1つめは甘酢漬けです。新ショウガを薄切りし、エコープ「うっきょう酢」に漬けるだけ!2~3日でキレイなピンク色になりおいしく食べられます。

2つめはジンジャーシロップと佃煮です。まず新ショウガを千切りにします。ショウガ全量と同量程度の砂糖をまぶし、水が上がったら30分ほど煮て、こしたらジンジャーシロップのできあがりです。ここでレモン汁を少し加えるとピンク色のシロップになります。残りのショウガに醤油と酒を加えて煎り煮をし、水分がなくなったらゴマと鰹節を混ぜたら佃煮の完成です。ジンジャーシロップは炭酸で割ればジンジャーエール、お湯で割ると生姜湯です。佃煮はご飯がすすく進みます!おにぎりの具にしても最高です。



種類と芽出し

ショウガには小ショウガと大ショウガがあります。小ショウガは辛みが強く薬味に最適です。大ショウガは辛さがマイルドで使いやすい、一般的なショウガです。

直接畑に植えても、温度が上がらないと芽が出ず、草に負けてしまうことがあるので、先に芽出ししておくことがよく安心です。種ショウガを50g前後に分割して切り口を乾かしておきます。トロ箱などに置いて土を入れ、暖かいところに置いておくことで早く芽を出すことができます。

