

「三徳の家庭菜園」 ③③

【マクワウリ】～清涼感のある食感と甘味で、懐かしい果実～

マクワウリは、インドを中心とした南アジア原産で、我が国でも2～3世紀には作られていたようです。果実が米俵のような形で、近縁のメロンよりも果肉が硬く、洋ナシのような食感と清涼感のある甘味がします。その名前は、遠い昔に岐阜県真桑村（現在の本巣市）がこのウリの産地だったことに由来します。

野菜の中でも最も高温を好み、気温が18℃以下にならないように気を付けましょう。そのため、十分に暖かくなってから（5月のGW以降）栽培にとりかかり、植え付けるほ場には、透明マルチをして地温を高めて、植え付け後はビニールトンネルかホットキャップで苗を被って保温します。

植えた株が活着したら、親づる蔓を5～6節で摘芯し、勢いのよい子づる蔓を3～4本伸ばします。その子づる蔓も13～15節で摘芯し、着果させる孫づる蔓の発生を促します。伸ばした子づる蔓の1～4節にでた孫づる蔓は摘み取り、10～15節から伸びた孫づる蔓にだけ着果させます。

露地では、ミツバチなどによって自然に受粉されて果実がつきませんが、果実の肥大が始まった頃（果実が卵大）に、株元からやや離れたところにNK2号を10㎡当たり100g程を施します。収穫まで残す果実は、1株当たり8～10果を目安として余分な果実は摘果します。開花から35～40日ほどたったころが収穫適期となります。果梗の毛がなくなり、わずかに芳香が感じられたら完熟です。

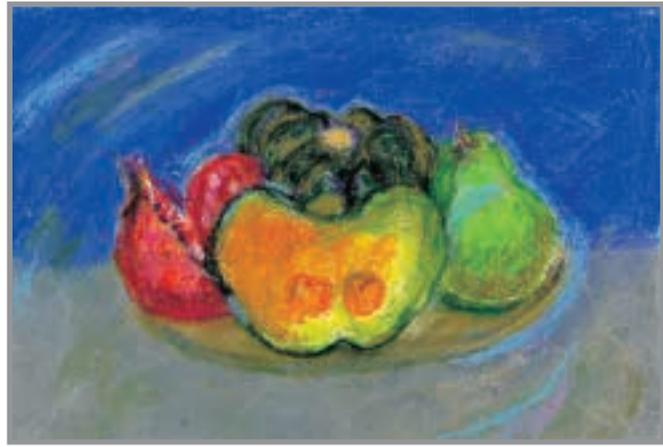


●高温を好むので、露地では5月の連休以降の時期に、透明マルチで地温を高め、植え付け後は、トンネルかホットキャップを被って保温（18℃以上になるよう）します。
*その後、親づるを摘芯し、適当な大きさの小づるを3～4本残し、孫づるに着果させます。

●収穫期に入ったマクワウリ。
*黄色色が濃くなり、マクワウリ特有の芳香がし始める頃（開花35～40日後）が収穫の適期。

福岡県農業大学校
嘱託職員 林 三徳

街かど gallery



杉山絵の教室
紅彩会員

山崎 雅子

私は六年前から杉山洋先生に絵を習っています。絵の題材はほとんど先生が御用意された物を描いています。普段身近にある、ごくありふれた季節の野菜や果物であったり、ある時はそこらに転がっている瓶を描くこともあります。決して高価なものではなく例えば道端にころがっている石ころでさえ絵の題材になるのが大変興味深い所です。この絵は、カボチャとザクロと洋梨ですが、見たまを写実的にきちんと表現するのではなく、自分の感性で自分の心に写ったようにそして感じたように表現しました。なかなか美味しそうに描けたと思います。バックをブルーにする事によって更に絵が引き立って来たのでそれも良かったと思います。初めは難しくてなかなか手を出せませんが先生の御助言で段々と形になって行くのでそれがとても楽しみです。

知って得する郷土の食文化 ②③ エンドウ豆

エンドウ豆は世界中で食され、グリーンピース・サヤエンドウに分かれます。日本での栽培種にはウスイエンドウ、キヌサヤエンドウ、オランダエンドウがあります。古代オリエント地方や地中海地方で麦作農耕の発祥とともに栽培化されました。日本へは9～10世紀に伝わりました。さやの硬いものとやわらかいものがあり、硬い種類ものは主として完熟して乾燥した豆を収穫して利用します。花は紅色です。さやの柔らかい種類ものは未熟なさをサヤエンドウとして利用したり、成長を終えて乾燥前の生の豆をグリーンピースとして利用しています。花は白色が多いです。アオエンドウは煎り豆、煮豆、餡（鶯餡）などに加工され、アカエンドウはみつめやゆで豆として利用されています。ヨーロッパでは煮込んでスープなどとして利用されてきました。2004年にはサッポロビールによりエンドウのタンパクを用いた第三のビールが開発され新たな食品を生み出す素材として注目を浴びました。



- 豆ごはん（4人分）
 - 材料 米2合、剥きエンドウ豆150g、だし昆布5cm角、塩小さじ1、水250cc
 - 作り方 ①エンドウ豆を水250ccに塩を入れ、やわらかくゆでる。そのまま汁の中で冷ます。（しわになるのを防ぐため） ②洗った米に冷めたゆで汁と昆布を入れて飯を炊く。 ③炊き上がったご飯にエンドウ豆を混ぜて出来上がり。
- エンドウの煮豆
 - 材料 むき豆400g、水400cc、重曹小さじ1/2、砂糖適宜、塩少々
 - 作り方 ①水に重曹と豆を入れ、やわらかくなるまでゆでる。②ゆで汁を切り、好みの砂糖・塩少々で味を調える。
- 鶯餡饅頭
 - 材料 エンドウ豆400g、重曹小さじ1/2、砂糖200g、塩少々、だんご粉1袋
 - 作り方 ①エンドウ豆を水と重曹を入れた中でやわらかくゆでる。 ②ゆで汁を切り、砂糖、塩少々を入れ煮て餡子にねりあげ、丸める。 ③だんご粉に水と塩少々入れ耳たぶくらいに捏ねる。 ④餡を包み、蒸す。透明になれば出来上がり。と～ってもおいしいですよ。お試しください。

樋口 愛子（八女市）

お問い合わせ	2215332	友の会	1000円
入場料	全席指定	一般	2500円
会場	おりなす八女		3000円
日時	6月12日(日)	(開演 15:00)	
エワのピアノリズム			
ヴェンの真髄を追求するメジュー			
美と調和に貫かれたベートー			
ピアノリサイタル			
イリーナ・メジューエワ			



■読者プレゼント ペア3組の方へ。希望の方は氏名・住所・TEL明記の上(株)東兄弟へハガキで応募下さい。6月5日締め切り、多数の時は抽選によります。チケット発送をもって発表とします。

6月の情報

- *船小屋 川の駅 恋ぼたる イベント開催 21日～30日
- *タマホームスタジアム試合開催日は無料シャトルバスを運行します

- *25日(土) 家族で収穫体験 トマトハウス(若菜)・九州芸文館
- *15日迄に筑後市農政課へ予約を。筑後市居住者、一家4名迄、小学生以上

熊本地震復興応援
道の駅七城メロン
道の駅大津
道の駅道徳橋
道の駅たちばな

七城メロン 各道の駅特産品

立花町下辺春国道3号線沿
TEL 0943-37-1711

歯と口の健康フェア
6/5日
10:30～12:30
無料

歯と口の健康フェア
6/5日
10:30～12:30
無料

クラッシー文芸

立花町立花俳句会
地震の中はや夏めける大気かな
花風夜明けを待ちて姉逝きし
山吹や道灌の歌口遊む
花筏ボートの二人手で掬ふ
子規の句に母彷彿す彼岸冷え
更衣気まぐれ気温にとまどひぬ
送りたる幟ひねもすはためけり
春光の佐賀眺めつつ姉見舞ふ

八女紫苑句会
一服の抹茶に忘る花疲れ
憂ふ事多き八洲や花は葉に
九十九の杣路や鶯谷渡り
木の芽和 母の味には遠けれど
もの芽や水琴窟の鳴る館

筑後俳句会
風を呼ぶ幽霊寺の糸桜
校長の祝辞途切る春の雷
春耕や母の遺愛の鋤使ふ
島影や斜陽におぼる天主堂
信玄の隠し湯囲む藪椿
料峭の眼下切り立つ万座毛
溜り水に鴉口づけ夏近し
余寒なほひとり上る昇降機

堤 多鶴子
中川原篤子
松延みさと
松崎伸子
牛島景子
水本辰次
水本艶子
植生洋美
永田富子
辻 八重子
平 昌恵
江崎かをり
白谷きよみ

吉泉守峰
中村テルコ
西島志乃芙
原 宣子
樋口 力
中尾カヲル
武田行夫
深町和子