# 農園通信 4

発効日：４月２５日

## ジャガイモ組 栽培スタート！

今年も『農園体験』が始まりました。
4月初旬にオリエンテーションを受けた学生から3パターン分かれて栽培を行います。
最初にスタートしたのがジャガイモ組約90名。
ダンシャク、メークイーン、キタアカリ、アンデスレッド、キタムラサキの5品種とラディッシュやレタス類を育てます。
土寄せ、芽かきなどジャガイモ栽培にかかせない作業を週に1回ペースで行い、7月にはおいしいジャガイモが収穫できるように草取りも怠らず頑張りましょう！

## 今月のお持ち帰り野菜

1. コゴミ
2. 韮
3. ヤーコン
4. 野蒜(のびる)
5. 勝山みずな終了

(福井県の伝統野菜)

リーフレタス、ヨモギ

ルバーブ　他いろいろ

## コゴミってなに？

こごみ…草蘇鉄（くさそてつ）
“*Matteuccia struthiopteris*” の若芽。
シダ類の多年草。 芽の時は鱗片と呼ばれるこげ茶色のカツオブシを削ったようなものが付着しています。芽の成長は大変早く、一週間で葉が開ききってしまいます。 山菜として食べられるのは芽が丸まっているうちだけなので採取のタイミングが大事。
おひたしやてんぷらなどに！

## 発行人よりひとこと

農園をフルに活用して心身ともに健康な栄大生活を！

・５月中旬からサツマイモの植え付けが始まります。

・水分補給を忘れずに！麦茶あります

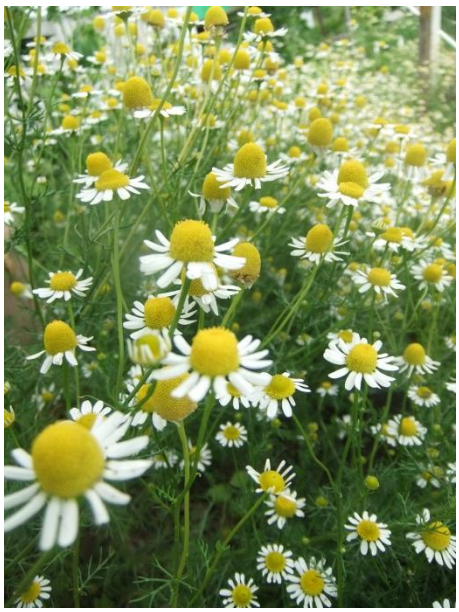
・若葉祭の農園ボランティア募集中
６月２日(土)９時～１３時頃
農園の野菜の収穫と配布のお手伝い
希望者はスタッフまで！

ムラサキハナナ

# 農園通信 5

発効日：５月２日

## 農園でほっとひと息 ハーブティーはいかが？



農園中いたるところで見かける甘い香りの白い花。こぼれ種で広がって増えた「ジャーマンカモミール」です。花を摘んでお湯を注いでハーブティーとして楽しめます。たくさん摘んで影干しすれば保存ができます。せっかくなのでこの時期ならではのフレッシュな味わいを楽しんでください。
これから夏にかけてレモングラスやミント類、マロウやレモンバームなどおすすめのハーブがどんどん生育してきます。
お楽しみに

### 今週のお持ち帰り野菜

1. 葉たまねぎ
2. ルバーブ
3. 韮
4. リーフレタス
5. ヤーコン
6. キクイモ

## ルバーブってなに？

ルバーブ：**Rheum rhabarbarum**

紀元前のギリシャ時代からすでに食用として栽培されていたという歴史のあるタデ科の多年草。草丈は1～2mで、夏に白や黄色の小さな花を多数つけます。原産地はシベリア南部で、日本には明治時代の始めに渡来しました。和名をショクヨウダイオウといい、漢方薬として使われているダイオウの近縁種です。
食用として使用できるのは、半円筒形をした長さ60～80cmの葉柄。甘く煮てジャムやコンポートにして利用します。
茎：砂糖＝２：１を鍋に入れて火にかけ、焦げないように混ぜながら煮ます。しばらくすると繊維が崩れてとろりとしてきたら出来上がりです！

### 発行人よりひとこと

今年は植物分類学の父・牧野富太郎氏生誕１５０年。
記念切手が出ているよ。

- **水分補給を忘れずに！麦茶あります**
- **若葉祭の農園ボランティア募集中**
  **６月２日(土)９時～１３時頃**
  **農園の野菜の収穫と配布のお手伝い**
  **希望者はスタッフまで！**

ヤグルマギク

# 農園通信 5

発効日：５月１５　日

## ジャガイモの花が咲きました

3月上旬に植えつけたジャガイモ。5月に入ってぐっと気温が上がりジャガイモも背丈50センチほどに成長し、可愛らしい花が咲き始めました。ジャガイモはナス科の植物なので花はナスに似ています。品種によって花の色に違いがあるようです。
本命のジャガイモの収穫は花が枯れて葉が黄色くなる頃。あと2ヶ月ほどは土寄せをしっかりして大きな芋に育てましょう！
ニジュウヤホシテントウ　通称テントウムシダマシを見つけたら即捕殺を！！

## もうすぐ若葉祭！

若葉祭まで1ヶ月を切りました。今年は大学農園も参加します。農園で育てたレタスやハーブの苗を配布する予定で現在着々と苗が育っているところです。
企画名　名づけて『クイズに答えて野菜をGET！』
農園クイズに答えたかたにもれなく野菜をプレゼントします。なくなり次第終了しますのでお早めに。
6月2日(土)11時頃～
坂戸キャンパス　さくら広場にて

### 今週のおすすめ

**フェンネル**
**これからどんどん大きくなります。**
**若い葉を魚料理、サラダなどに**

### 発行人よりひとこと

今年度の農園体験履修者は262名になりました。
学科や学年を超えた農園仲間ができるといいですね。

**・水分補給を忘れずに！麦茶あります**

**・若葉祭の農園ボランティア募集中**
**６月２日(土)９時～１３時頃**
**農園の野菜の収穫と配布のお手伝い**
**希望者はスタッフまで！**

**美女ナデシコ**

# 農園通信 5

発効日：５月３０日

## サツマイモの植えつけ完了

サツマイモ組約100名。５月15日～18日にサツマイモの植え付けを行いました。
サツマイモの苗は鮮度が命！早く植えつけないと日に日に劣化してしまいます。今年は比較的早めに植え付けができたことと、適度に雨が降ったおかげで、苗の活着(根付き)がうまくいきました。まずは順調な滑り出しです。
これから8月ごろまでは雑草との戦い！草の勢いに負けないように暑さにめげず毎週の農園通いを頑張りましょう。

## 今年栽培するサツマイモ

1. ベニアズマ･･･関東を中心によく出回っている定番品種
2. ベニコマチ･･･ほくほくして味が良いと評判　ベニアズマの兄弟
3. パープルスイートロード･･･味の良い紫のイモ
4. 関東83号･･･関東の普及品種。やや細長いが食味良
5. 黄金千貫･･･皮色、肉色も白くホクホクして美味しい
6. すいおう･･･主につる(葉と葉柄)を食す　ポリフェノール多
7. べにはるか･･･肉色が黄色。糖度が高い。

### 発行人よりひとこと

今年は急な雨、雷が多いですね。ところによってはヒョウも**降ったり。農作物に被害が**出ないといいのですが・・・

・水分補給を忘れずに！

・麦茶は冷蔵庫にあります。

・農園教室２階も自由に利用してください。畑を眺めながら自習ができますよ。

カレンデュラ
（キンセンカ･ポットマリーゴールド）

# 農園通信

6－1

発効日：６月８日

## 若葉祭に参加しました
## 「クイズに答えて農園野菜をゲット」

天候に恵まれた若葉祭初日。
学生スタッフの協力で大学農園も参加することができました。
朝一番に収穫した野菜は新鮮そのもの。レタス類やダイコン、ニラ、花のブーケ、ハーブ苗など15種類。農園クイズに答えたかたへもれなくプレゼントしました。クイズに頭を悩ますお客様が目立ちましたが野菜はあっという間になくなりました。

さてここで農園クイズをひとつ！
Q次のうち日本原産の野菜は？
サトイモ
ダイコン
ミツバ
ネギ

答え
ミツバ

### 今月のお持ち帰り野菜

1. サンチュ
2. サニーレタス
3. サラダ菜
4. 小かぶ
5. ニラ
6. ダイコン
7. マロウ

## マロウってなに？

**マロウ(ウスベニアオイ)**
**アオイ科**
**Malva sylvestris**

マロウにはたくさんの種類がありますが、単に「マロウ」というと南ヨーロッパ原産のウスベニアオイのことを指すのが一般的。ウスベニアオイはコモン・マロウとも呼ばれます。毎年花を咲かせる多年草で草丈は開花時で60cm～1．5m。
　花は食用やお茶に利用されます。マロウの花で入れたお茶は鮮やかなスカイブルー～紫色で美しく(水質によって色幅があります)、レモンを入れるとさっと薄ピンク色に変わります。

http://yasashi.info/ma_00005.htm

# 農園通信

6-2

発効日：６月２７日

## プチ農園をご紹介します

坂戸キャンパスにも農園があるのをご存知ですか？
３坪ほどの『プチ大学農園』菜園のような花壇のような･･･見て楽しい、食べて美味しいまさに‘プチ’農園です。
今は宿根草のチェリーセージが最盛期。河原なでしこやダイヤーズカモミール、シャスターデージーも彩りよく咲いています。
これから暑くなるにつれ、エキナセアやセントジョーンズワート、タンジーなどもハーブ類の花も見ごたえあり。レモングラスやパセリ、バジル、ナスタチウムなど比較的利用しやすいハーブも植えています。気になるものがあればどうぞ採って行ってくださいね。

### 今週のお持ち帰り野菜

1. 春ダイコン
2. サンチュ
3. サラダ菜
4. サニーレタス
5. ニラ
6. ラディッシュ
7. らっきょう

## 農園麦茶ができました

農園で栽培していた六条大麦がたくさん収穫できました。
大麦は入梅前に(鳥に食べられる前に)収穫しよく乾かしてから脱穀します。ゴミやノギといわれる穀粒の先端にある針のような毛を取り除き、フライパンでこんがりと煎ります。このときの香りが最高！農園教室中が香ばしい香りに包まれます。
この夏も自家製麦茶で暑い夏を乗り切りましょう！

### 発行人よりひとこと

若葉祭、ヘルシークイーンフェスティバルも終わってひと段落。梅雨の間に梅やらっきょうを漬けましょう！

**漬物いろいろ　お試しください**
- らっきょうの甘酢漬け
- らっきょうの味噌漬け
- ラディッシュの甘酢漬け
- 梅ジュース
- ダイコン漬け

シャスターデージー