

調整しやすいシユンギク栽培は 気分転換にもなっています

今年も 収穫シーズンが到来

秋田市上新城でシユンギクやネギなどを手掛けています。45歳のときに父の跡を継いで農業に専念するようになり、シユンギクの栽培を始めてからは10年以上が経ちました。

毎年3月から出荷していて、今年も、昨年11月に播種したものの収穫が25日から始まりました。例年、11月末か12月前半ほどまで続いており、他の品目も手掛けながら合間に作業するため、気分転換にもなっていますね。

シユンギク栽培の特徴

ハウス内に草が多いと収穫時に手間がかかってしまうため、雑草に気を付けています。今は比較的病害虫が少ない時期ですが、夏場はべと病や葉がまだら模様になるモザイク、ヨトウムシなどに気を遣います。成長すると上部に蕾が出てくるのですが、蕾がついた状態では出荷できないため、成長の度合いも観察しながら作業に当たっています。シユンギクは上部から長さを揃えるため、作りやすく調整しやすい品目だと感じています。ポイントは、冷蔵庫で保管しておくこと。収

穫して時間が経つとシユンギクが曲がってくるのですが、冷蔵庫に入れることでカーブを軽減することができます。

これからも

おいしいシユンギクを

これから他の品目の作業が始まると忙しくなりますが、今後は土づくりにもつと力を入れることで、よりよいシユンギクを作っていきたいと思っています。おすすめの食べ方は、シユンギクをオリーブオイルで炒め、薬味と一緒にいただく方法です。どんぶりにのせて真ん中にたまごを落とし、醤油を回しかけるとおいしいですよ。

