

キャロッピーデー

11月 《スティックセニョール》

毎月1回、菊陽町
でとれる食べ物を
「キャロッピーデー」
として紹介します。



菊陽中部小校区の梅田國雄さんの畑におじゃましました。

7月20日に種まきをし、8月18日に畑に苗を植えてから2ヶ月、10月中旬から収穫が始まりました。ブロッコリーは1度収穫したら終わりですが、スティックセニョールは、脇から次々と芽が出てくるのを収穫することができます。今年は1月いっぱいまで作業が続きます。

今年の夏は暑すぎて、例年より小さめだそうです。また、カメムシが異常発生して困っているそうです。

スティックセニョールは、ブロッコリーと中国野菜の「カイラン」をかけ合わせた日本生まれの野菜です。

茎ブロッコリー的一种で、次々に脇芽として伸びる茎とその先のつぼみの部分を食べます。



この部分が500円玉くらいの大きさになったら、とります。そうすると脇芽が伸びてきます。



脇芽が伸びて、茎の長さが20cmくらいになったら収穫します。



スティックセニョールの茎の部分はアスパラガスにたとえられる歯ざわりとおいしさがあります。カロテンやビタミンCなど栄養たっぷりの野菜です。



Q クイズ Q わかるかな？

スティックセニョールとだいこんは同じ仲間である

○かな？ ×かな？

答えは、来月号でお知らせします。



☆ 10月クイズの答え ☆

< ○ >

こまつなには、骨や歯を丈夫にするカルシウムがたくさん含まれています。