

## カリーノケール・ヴェルデ、ロック

- ・地中海沿岸が原産でキャベツ原種の野生カンランにより近いと
- ・生食でも苦みやエグ味は少なくクセが少ない。加熱するとより 甘みが出てとても味わい深くなる
- ・ビタミンやミネラルを豊富に含んでおり、普通のキャベツより

凍害・霜害に強い性質を持っていますが、乾燥・ 根傷み・肥切れ等で植物体が弱っている状態では地上部の傷 みも出やすいので注意が必要

こんなかんじ!

・多湿条件では根傷みとともに黒腐れ病、べと病等の発生があるので排水性の向上、定期的な 薬剤散布を心がけてください





40粒300円 200粒1,180円 コート1,000粒5,660円

### 夏場でも発色鮮やかな早生品種

# ラティッキョ~ヴェネチア~

- 赤ラディッキョはチコリの品種群で、葉脈が赤紫で食べるとほろ苦い
- 他のラディッキョよりも比較的柔らかいのでオリーブオイルとワイン ビネガーで和えたサラダで生食されることが多い
- 直径12cm位の球形で赤と白のコントラストが美しく気温に関係なく発 色が良いのが特徴

- 低温には弱いので、結球させるならば、秋の遅まきは避けると良い 巻きが緩く光が入ると白い部分も緑色がかかるので、外葉を大きく

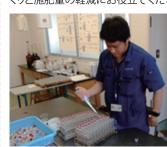
地域  月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
中間地							<u> </u>					
			●播	種	▲定	植-		生育	胡	収和	隻可能	期間

お問い合わせ:営農支援課 048-451-1122

# 復居立つかもツ!?

### 土壌診断のご案内

営農指導業務として年間を通じ土壌診断を行っています。健康な土づ





### 簡単!!自宅で土壌診断!!





→試験紙タイプの簡易土壌診断キットです。

### 使い方は!?

→とっても簡単!専用の土壌採取器で採取した一定量の土壌試料に精 製水を加えた懸濁液に試験紙を直接浸した後、呈色を比色表と比較

### 用途は!?

- →①植物栄養診断(果菜類の葉柄中の硝酸含有量測定)
- ②葉菜類の食品分析(ホウレンソウ、コマツナなどの硝酸含有量測定) ③養液栽培や養液土耕用溶液中の窒素・リン酸・カリウム濃度測定 ④地下水中の硝酸性窒素含有量測定

品名	測定項目	内容[1ケースあたり]	価格(税込)
みどりくん スターターキット	pH(H2O) 硝酸態窒素 水溶性リン酸 水溶性カリウム	みどりくん N(20枚入り) みどりくん PK(20枚入り) 抽出・希釈用プラスチック容器 土壌採取器 搾汁液採取用シリンジ	<b>7,400</b> 円
みどりくんN	pH(H <sub>2</sub> O) 硝酸態窒素	20枚入り×4本	3,300円
みどりくん PK	水溶性リン酸 水溶性カリウム	20枚入り×4本	4,000円

そのまま使ってラクラク!

希釈する必要なし! ストレートタイプの3種類が登場!!







√お家まわり、駐車場、空き地等に是非お使い下さい∕

製品名	基本タイプ	速攻タイプ	持続タイプ		
3X11111	AL	AII	AIΠ		
特徴	★始めての方にオ ススメ! ★葉や茎にかけた 雑草だけ枯らす!	★枯れ始めが早く やがて根まで枯らす ★藻の一種である"イシ クラゲ"の密度を減少さ せる効果があります!	★新成分配合で 持続性をプラス ★抑草期間はな んと6ヵ月!		
根まで 枯らす	0	0 0			
枯れ始め	2~7日	翌日	翌日		
抑草期間	約2ヵ月	約2ヵ月	約6ヵ月		
価格	20 1,530円	20 1,840円	20 <b>2,240</b> 円		







#U.D. 6	ラウンドアップマックスロード						
製品名	5.50	12	500mℓ				
特徴	★根まで枯らす茎葉処理除草剤!竹・スギナ等除去困難な雑草 に対しても高い効果を発揮します。						
根まで 枯らす	0	0	0				
価格	11,000円	<b>4,070</b> 円	2,310円				
			※価格は税込です				







巻頭特集 熱中症に気を付けましょう!!!

## 電子レンジで簡単!夏野菜レシピ特集

夏播きオススメ品種~カリーノ・ケール、ヴェネチア~ 土壌診断、ラウンドアップのご案内 etc…

お問い合わせ:経済配送セシター 048-451-1133



# 熱中症に気を付けましょう!!!

梅雨明けが待ち遠しい日々が続きますね。

暑さに体が慣れていない梅雨明け直後に農作業中の熱中症事故が多発しています。 今回は農作業中に熱中症を起こさないポイントと暑い夏にオススメの資材を ご紹介させていただきます!

乍業前に確認 熱中症予防の ポイント

# のどが乾く前に

・喉が渇いていなくても20~30分おきに水 分をとるようこころがけましょう 水分と併せて塩分も補給しましょう



・ 1 人作業の時は必ず携帯電話を持参する ・家族等に作業場所と帰宅時刻を伝えておく

# 定期的に休憩をとる

・時間を決めて涼しい環境で休憩をとりま



自身の体調、一緒に作業する家族や従業員 の体調に配慮し、少しでも疲れたと感じたら、 無理せず休む・休ませるようにしましょう

野菜も暑さに 気を付け ましょう!!

露地野菜では敷きわら、マル チフィルム、べたがけ資材等 を使用して、地表面からの水 分の蒸発を抑制する



施設野菜では、寒冷紗等を利 用し遮光を行うとともに、換気 扇や循環扇等により通風を図る

### ☆おすすめ資材☆

ラウンドクール トンネル用遮熱被覆シート トンネルに「ラウンドクール」掛けて、明るく涼しい





赤外線反射材が赤外線を効率よく反射

・薬面温度や土壌温度の上昇を防ぐ

暗くならず、作物の光合成を邪魔させない

クリフ 明涼 可視光線透過型高温対策シート



### ソーワテクニカ

・暖房効果 U P → サキュレーショ ン効果による暖房の効率化

・温度ムラ改善→ハウス内の温度 ムラを改善し作物育成のムラを

減少 30・35cm 25cm ・病害発生の抑制→空気の淀みを ストレートパワーファン ストレートパワーファン

暑熱対策→作業環境の改善《夏場の熱気抜き・人への涼風感》

施設園芸用換気送風機



柔らかさと軽さが特徴 糸に特殊な遮熱材を練り込ん でおり、日光の反射率が高い 糸の交差を熱融着している

農業用"遮熱資材"



ふあふあエースに 比べて赤外線反射率約

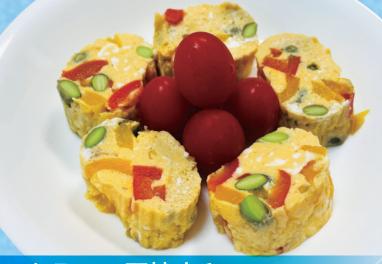
お問い合わせ: 経済配送センター 048-451-1133 または各 TACまで

### お箸が止まらない!無限ピーマン

・2個 ・ウェイパー(中華だし)…小さじ1 ・とうもろこし… おすきなだけ

①ピーマンを洗ってヘタと中わたを取り、細い短 冊切りにし、耐熱皿にいれてふんわりとラップ をし600w2分加熱

②①に水気を切ったツナ、調味料、とうもろこしを



巻かない!カラフル厚焼き卵

# 

·3個 ・パプリカ(赤・黄)……各1/4個 白だし 大さじ2



- ①パプリカは角切りに、枝豆は茹でてサヤから出す ②耐熱容器に卵を割り入れ①と白だし、水を加え よく混ぜる
- ③ふんわりとラップをし、レンジで600w1分加熱 →混ぜる→更に1分加熱→混ぜる→さらに30
- ④卵がほぼ固まったら大きめに切ったラップの上 に取り出し熱いうちに巻きす等を使って巻く ⑤冷めて形が安定したら食べやすいサイズに切っ

### 簡単!ヘルシー! 鶏むね肉のサッパリ巻き

### 

- ・鶏むね肉(皮無し)……1枚 ·梅肉チューブ……4cmくらい ・かつおぶし……… 2つかみ ·白だし··』

- ①鶏むね肉は観音開きになるように切り、調味料 は全て混ぜ合わせておく ②広げた大きめのラップの上に鶏むね肉を乗せ
- その上に大葉を乗せ更にその上に満遍なく調 味料を塗る
- ③ラップを飴のように端をくるくる捻じり、包んだ ら耐熱皿に乗せて600w3分加熱→ひつくり返 して2分加熱
- ※肉汁出るので注意
- ④粗熱が取れたら切って完成!



# ヨは電子レンジにお任せ!

暑い夏は涼しい部屋でのんびりしたい…でもお腹は空くから何か作らなきゃ… できるだけ火を使わない料理を…ということで電子レンジを使った料理特集にしました! これを作ればあとはご飯を炊くだけ!!参考になれば幸いです☆

夏野菜を使ったおかず

### 夏のおもてなしに! ズッキーニと豚肉のミルフィーコ

### さっぱり美味しい! 夏野菜のマリネ

・ズッキーニ… ・ミョウガ・ ・ほめられ酢 … 大さじ1 ・オリーブオイル…… 大さじ1 ・レモン汁……… 小さじ1 ・ブラックペッパー…… 適量

①ナスとズッキーニは乱切りに、トマトはくし切り に、大葉・ミョウガは千切りにする ②調味料は全て混ぜ合わせておく

③耐熱皿にナスとズッキーニを並べてふんわりと ラップをし600w2分加熱

④③が暖かいうちに②を加えて混ぜ合わせ、更に トマト、ミョウガも加え混ぜて冷蔵庫で1時間置

⑤お皿に④をよそったら大葉を乗せて完成!



(味見をしてお好みで調整してください ※材料が足りない場合は追加で足してネット

- ①ズッキーニをピーラーで薄くスライス、トマトは ・豚ロース… 角切りに、大葉は千切りにする ②調味料を合わせ、そこにトマトを加え冷蔵庫で 冷やしておく ③少し深さのある耐熱容器にラップを敷き、ズッ
- ・ほめられ酢 ·醤油… ごま油…
  - キーニを底に敷き詰め(約3枚) その上に豚肉を1枚広げる。これを交互に繰り 小さじ1弱
    - 返しミルフィーユ状にする ④一番上をズッキーニで終わらせ、ふんわりラッ
    - プをし600w5分加熱 ⑤竹串を刺して透明の汁が出てきたらお皿をうつ

