

# 青い森の便り

## ～菜園のすすめ④～



本葉  
5～6枚

夕ネまき  
発芽適温18～22℃



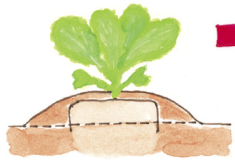
夕ネは丸い形を  
しています



ハクサイ  
の巻

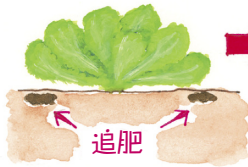
定植

浅植えにしますが風にふり回され  
ないように軽く土を盛ります



追肥1回目

本葉6～7枚ごろ



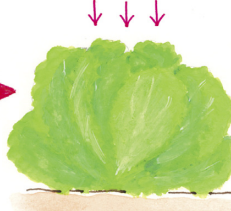
追肥2回目

葉が立ち上がるころ



収穫

上部を手で押さえた時  
葉が縮まっていたらOKです



(有) 渋谷種苗店 (青森市)  
しづたに ふみこ  
渋谷 扶美子  
(文とイラスト)

青森市に生まれる。青森県営農  
大学卒業後30年間種苗業にた  
ずさわる。現在は専務として従  
事。平成13年よりラジオ番組「畑  
でグッツェ」に社長である夫  
と共に出演中。近著に「レッツ  
トライ あおもりの家庭菜園」  
(2013年、東奥日報社)がある。

黄芯系の定番です  
黄ごころ  
シリーズ



驚きのオレンジ色です  
オレンジ  
クイン



使い切りサイズが  
便利です

プチヒリ



青森に夏が近づくと、どこからともなく祭囃子が聞こえてきます。笛の音・太鼓の響き、『青森ねぶた祭』のお囃子練習によって青森はお祭りムードに様変わりしていきます。

『ねぶた』は、眠気を払うために人形の灯籠を流す眠り流しの農民事が起源とされ、「眠りたい」の津軽弁「ねぶたい」が語源です。荒々しく、美しく、迫力のある『大型ねぶた』に笛と太鼓の効果音が祭りを盛り上げ、跳人による「ラッセラー」の掛け声と飛び跳ねる姿は、周囲の人々をのみこむ気迫があり、多くの人に衝撃的な感動を与えます。

『青森ねぶた祭』のほかにも『弘前ねぶた』、『五所川原立佞武多』、『八戸三社大祭』など、青森の夏祭りは短い夏を謳歌するかのよう熱気が高まります。待ちに待った『夏の到来』と『青森ねぶた祭』という2つの楽しみが重なるこの時期は、冷涼地青森にもしばらくアツい日が続きます。

さて、青森では夏祭りと同時に冬季収穫用のハクサイ栽培がスタートします。青森のハクサイは青森ねぶた祭(8月2～7日)の間に夕ネをまくことが多く、雪が積もる前の秋冬に収穫し、倉庫や車庫で春まで貯蔵されます。冬期間のハクサイは漬物や鍋物に大活躍しますが、特に古い時代の青森県民にとっては、とても重要な保存食でした。大量のハクサイを長期間貯蔵できるのは、青森の厳しい寒さのお陰でもあり、寒さは欠点ばかりでないことを教えてくれます。

青森ではダイコンと酒粕をタカナの葉で包む『葉包み漬け』がありますが、タカナの代用でハクサイを使う場合もあります。タカナのピリッとした辛さもいいのですが、ハクサイで包むとやわらかい食感と甘さがあり、タカナとは異なるよさがあります。

近年、ハクサイの種類は多く品種により料理の使い分けができるほどです。サラダにキムチ、鍋物、炒め物にと、様々な食材になるハクサイは今がまき時です。