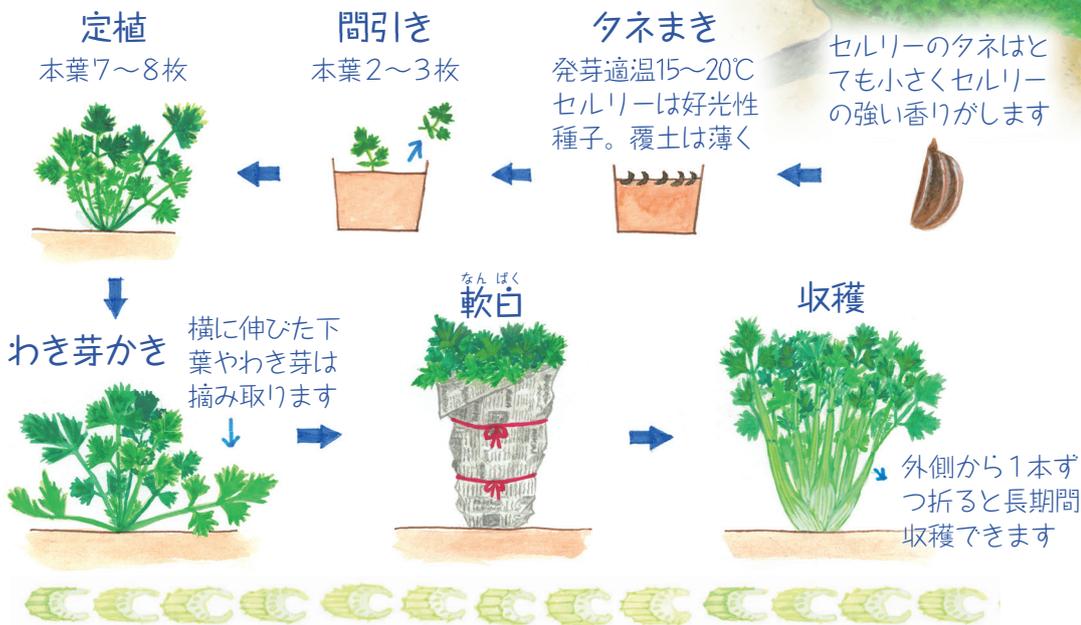


# 青い森の便り

## ～菜園のすすめ 16～



(有)渋谷種苗店 (青森市)  
しぶたに 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。

日本海の夕日が美しいと思うようになったのは、日本海側に面した青森県深浦町の夕日に出会ってからです。

水平線に沿って空がオレンジ色に染まり、黄金色の太陽が徐々に海の向こうに沈むわずか5分ほどの情景には、目を奪われます。深浦町には夕日のきれいなスポットが数カ所ありますが、そのほかにも魅力的な海岸があります。

千畳敷海岸は1792年の地震で隆起したとされる海岸で、大きく平らな岩が連なり、津軽藩の殿様が千枚の畳を敷かせて大宴会を開いたといわれるほど広いのです。

千畳敷の岩肌はグリーンタフと呼ばれる凝灰岩で少しくすんだ深緑色を帯び、空の水色・海の青・浅瀬の緑とのコントラストが見事です。磯の香りを満喫しながら海に向かって海岸を進めば、時折小魚が泳ぐ潮だまりを見つけられ、それは楽しいひとときです。

私の好きな磯の香りは人によっては嫌いな香りでもあるようで、独特の強い香りは好みに分かれるものです。

一般的な野菜の中にも香りの好き嫌いが分かれるものがあり、その代表格がセルリーではないでしょうか。

その香味で苦手な人も多いセルリーですが、香り成分アピインは血行促進、精神安定、鎮痛作用など多くの効能を持つうえに栄養価も高くビタミン、ミネラルが豊富です。

セルリーはタネのときから香りが強く私たちもこのタネを扱うときは心地よい香りに包まれます。

種類はグリーン種、中間種、ホワイト種、スープセルリーの4つに分かれます。アメリカで主流のグリーン種は香りが強く、日本で一般的な中間種は茎が厚く香りがソフト、ホワイト種は香りとクセが少なく、スープセルリーは香りが最も強く細い茎が特徴です。

セルリーは肥料切れと乾燥に弱いため、適度な追肥と灌水を心掛けて栽培します。日光が当たらないように新聞紙や厚紙などで覆うとやわらかなセルリーになり、外側から1本ずつかき取ると長期間の収穫が楽しめます。



ミニホワイト



大株

トップセラー



小株

新コーネル619号

