

知るって楽しい!

としょかん大人塾

第1回 「野菜作りのコツと裏ワザ」

たくさんのワザを教えて

いただきました!

6月21日(日曜日)、「現代農業」などでおなじみの出版社農文協のスタッフをお迎えして、1回目の「としょかん大人塾」を開講しました。

「直売所名人が教える野菜づくりコツと裏ワザ」「畑の作業コツと裏ワザ」のDVDの上映を中心に、家庭菜園がもっと楽しく、



もっと美味しくなるワザをたくさん教えていただきました。

ちょっとした工夫で作業が楽になったり、たくさんの作物が収穫できることがわかりました。

たとえば…こんなことを教えていただきました。

身近なものが**農薬の代わり**になりますよ

- ①米のとぎ汁をペットボトル(2ℓ)の8分目まで入れる。
- ②のこりに牛乳を入れる。
- ③軽くふたをして1週間待つ。
- ④すっぱいにおいがしたら完成。
- ⑤250倍~1000倍にうすめて散布する。
- ⑥月に2回ほどでOK!
- ⑦半年くらい保存できる。

トライしてみませんか?



ナスをたくさんいただいた。そんな時は…?

ナスジャムを作ってみよう!

「農家が教える 手づくり加工・保存の知恵と技」
農文協/編 (619ノ)

(材料) ナス 1kg 砂糖 500g レモン汁 230cc

- ①ナスの皮をむく。皮だけ別に煮る。
- ②煮た汁に砂糖5gとレモン汁50ccを加える。
- ③ナスの実の方は、残りの砂糖の半分を加え、30分置く。
- ④残りの砂糖と煮た汁(色汁)を加え、煮詰める。
- ⑤最後に残りのレモン汁を加える。
- ⑥色はナス色、味はリンゴのナスジャムの出来上がり!



↑この本に載ってますよ