

いいね！農業技術センター君

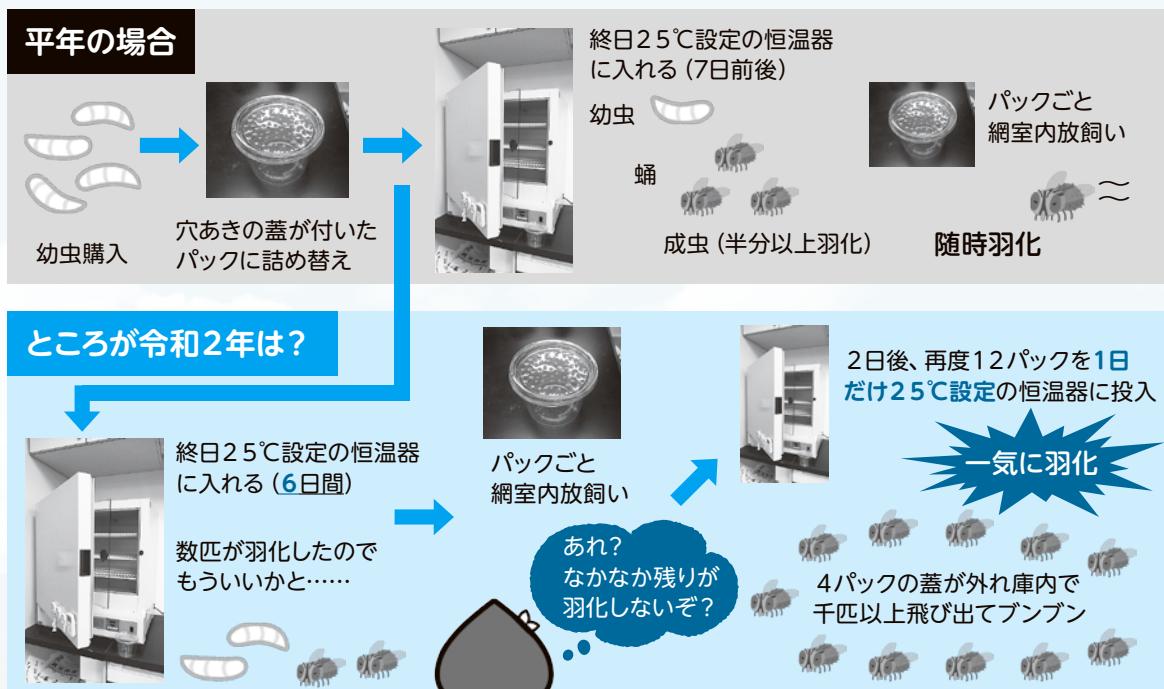
恥ずかしい話ですが.. 「ほろみのり」栽培秘話

1月号ではそば品種「ほろみのり」の原々種栽培について少し紹介しました。今回はその陰に隠れた苦労、秘話をちょっと紹介。

◎放飼昆虫は一斉に羽化しなかった.. そして再度温度かけたら..

そばは、虫が媒介して受粉します。センターは蜂よりも安価で小面積でも扱いやすいハエを使っていることは1月号で説明しました。一般的にハエは25°Cの環境下が16日程度続くと卵から成虫になります。

センターは幼虫100袋(1袋100匹入り)を購入し、下記の流れで羽化させます。



◎庫内で飛び交うハエを……

さあ大変、二重扉のおかげで外へは出ていませんが1000匹以上パックから出た成虫をどうしよう

男二人で恒温器(60kg以上)をまるごと抱え、軽トラに乗せて網室へ。2棟で二重扉を開け、羽化したハエを放飼。ああ、思い出すのも辛い.. 来年はしっかり恒温器に7日間入れよう(反省)

農業技術センター ワンポイント知恵袋！

テーマ：酸っぱいとビタミンCが多い？

イチゴ、皆さんの中でもよく作っていますね！ビタミンCが多いことでも結構知られ、果実は100g当たり62mgあります。

「ミカンの方が酸っぱいしビタミンC多いよね！」

確かに酸っぱいイメージが多い柑橘類、特にレモン！？考えるだけで唾が“じわっ”とでちゃいます。レモンの果汁はあの酸っぱさでもビタミンCは100g中40mgとイチゴより低いです。夏みかんは100g中38mgです。柑橘類は確かにビタミンCが多く含まれますが、思ったほどではないですね。「酸っぱい=ビタミンC」ではありません。「酸っぱい」は味覚の一つで「酸類」(酢酸やクエン酸等々)の一種によって感じるものです。梅干しも考えるだけで唾が出ますが、クエン酸が酸味を感じる成分であって、ビタミンCはゼロ！(生梅は6mg)意外にビタミンCが含まれている食材は「ピーマン」で、通常は100g中76mg、カラーピーマン(赤色)で171mgです。

ストレスやかぜなどの病気に対する抵抗力を強めるビタミンC、色々な野菜でおいしく！