

# いいね! 農業技術センター君

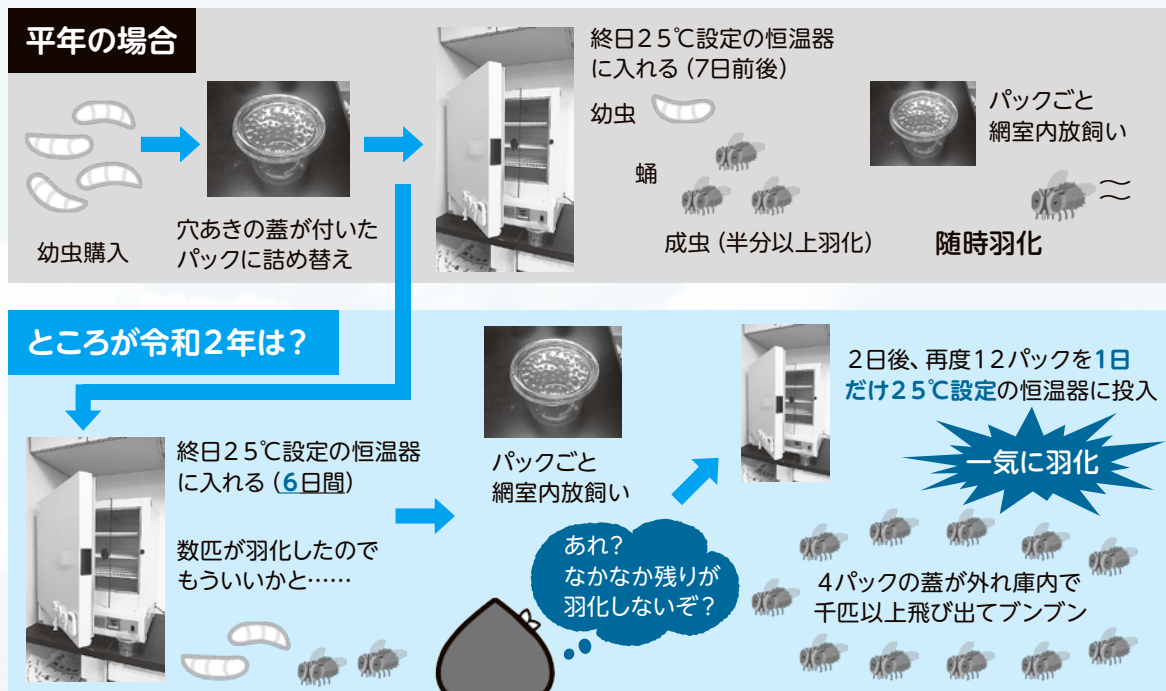
## 恥ずかしい話ですが..「ほろみのり」栽培秘話

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勞、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℃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🍓、皆さんの菜園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”とでちやいます。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よ。[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!