

【桜島大根観察日記】

ミヤタ家庭菜園

2004年5月1日

30年来の旅行仲間で九州旅行を企画する。
飛行機と九州新幹線を乗り継いで鹿児島へ、さらに
レンタカーで桜島に到着した。山頂が一望できる
ドライブインで種を一袋買い求める。

「桜島ドライブイン」 ¥200.-

鹿児島県鹿児島郡桜島町赤水

Tel 099-293-3558



8月25日

暑さも峠を越し蒔き時となる。
我が家の菜園を耕し土壌中和のため苦土石灰をまく。
数日寝かせ、さらに配合肥料を施す。



8月31日

水はけを良くするため高畝とする。
約40cm間隔で一箇所に5~6粒の種をまく。
この小さな種がギネスブックに載るほどの
大きな大根になるとは想像も
出来ない。



9月4日

発芽！
かわいい双葉が開く、
発芽率は良好である。

9月12日

本葉が伸びる。
成長の悪いものや葉の
形の悪いものを間引く。



9月25日

気温が下がり、雨で水分も補給され葉が勢いよく成長する。
大根らしくなってきた。度重なる台風の襲来で葉があおられ
心配したが影響は全く無く一安心である

10月24日

葉も茂り株が一段と大きくなる。
地中の大根はこれからのようである。
根元に配合肥料を施す。



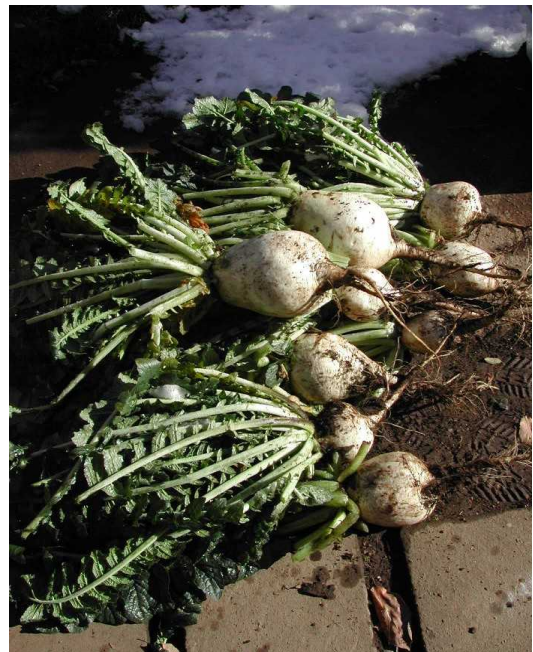
12月4日

葉の成長はは普通の大根には見られない
勢い。秋の頃の高い気温の影響もありそう。
地中でも順調に成長しているようである。



2005年1月3日

収穫！
大晦日から元旦にかけて降った大雪の下からの
収穫となる。大小ばらつきはあるが鹿児島から
はるか北の地の気候としてはいい出来栄で
大きいものは4kgほどもある。
旅行仲間の新年会で旅の思い出として皆に分けた。



【家庭料理の結果報告】

SKさん

我が家はおでん種と一緒に煮込んで食しました。
アルコール疲れの胃にとっては「うん、これこれ、
これだよ」と言った感じでこんな美味の大根は
初体験でした。

HYさん

やはり、煮物がメインであるようです。本日の夕飯はまず1本を使いました。だしで炊いた大根の
煮付け、葉っぱも入った大根の赤だし味噌汁、ししゃもに添えたおろし大根、非常に甘くて柔らかく、
おいしゅうございました。

TYさん

早速桜島大根を豚肉と一緒に煮て食べましたところ柔らかくてとっても美味しかったです。

ちなみに我が家では、

おでんの具、煮付け、味噌汁、薄切りにして浅漬け、等々 旅の思い出を十分に堪能しました。

おわり