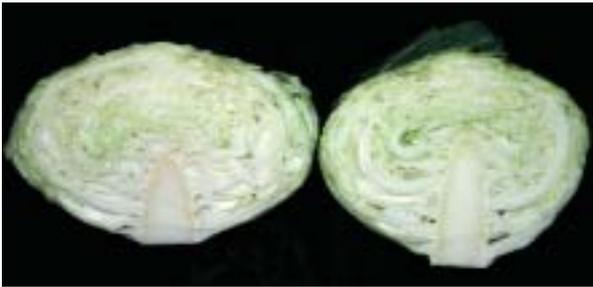




タネが多く、部屋をゼリーが満たしたトマトは赤色もきれいでおいしい(左)



皮の照りの強いタマネギ(左)は、切ると甘味ある乳液があふれる



葉がしっかり巻いたキャベツがやわらかでおいしい(左)。右は肥料が急に効いたときに芯が伸びてすき間が多くなった



肩が盛り上がり、芯がみずみずしい赤色のニンジン甘味があり、生で、薄味料理で楽しめる(左)

元気で、おいしく、きれいな野菜

というように、根 葉 茎 花 タネ・果実とつながった全身の元気さが、おいしさを生み出すのです。たとえばトマトは、生活習慣病予防に効果のある赤い色素リコピンたっぷりのきれいな果実に育ちます。このように、元気でおいしい野菜は、見た目も美しく、健康成分もいっぱいです。数例の写真をあげますが、タマネギは左のように皮がきれいに照り輝き、球を切ると甘味と滋養成分の白い乳液があふれ出ます。

このように、健康で元気、おいしく、きれいで、おしゃれにテーブルを飾れるのが堆肥育ちの野菜です。そんなうれしい変化と魅力を発見して、家族や消費者に伝え、「野菜で食のコミュニケーション」の楽しみをふくらませていきましょう。

元気はつらつ おいしさいっぱいの野菜を育てる 堆肥の選び方・使い方

平成17年度

企画・発行 財団法人 日本土壌協会

会長理事 熊澤喜久雄

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1丁目58 パピロスビル6階

電話：03(3292)7281~3 FAX：03(3219)1646 HP：<http://japan-soil.net/>

編集・制作協力 (社)農山漁村文化協会 提携事業センター

栽培試験・取材編集協力 神奈川県農業技術センター三浦半島地区事務所 福島県二本松市岳温泉旅館協同組合 二本松有機農業研究会 國分農場有限会社 藤原俊六郎(神奈川県農業技術センター副所長) 武田健(食と農の応援団)

写真撮影 倉持正実/武田健/木村信夫