



発行所: 有限会社 西川工務店
松阪市町平尾町164-3
TEL 0598-51-7040
FAX 0598-51-7140
URL <http://www.nishikawakoumuten.com/>

簡単・手軽で失敗しにくい、
かわいい野菜づくりに挑戦!

春のガーデニングは野菜で決まり!

おすすめはコンテナ・ガーデニング

本格的な野菜の栽培は、土壌の見極めや土作りも重要。初心者には少し難しいかもしれません。そこでおすすめしたいのが、プランターなどのコンテナで作る手軽なプチ野菜。ミニトマト、ベビーリーフ、ラディッシュなどが適しています。

春のうちに始めれば夏には食べ頃

ここからは家庭菜園の定番、ミニトマトの育て方を紹介しましょう。種からではなく、市販の苗から始めるのが簡単です。

◆植え付け時期は5.6月。苗1本で10号程度の鉢が目安です。鉢底石、培養土と順に入れ、苗を植えます。以降、乾燥しない程度に適度に水やりをしてください。

◆草丈が20~30cmに育ったら支柱で支えます。3本の支柱を株の周りに囲むように差し、専用の輪などを使ってそれぞれ連結しましょう。支柱と茎は紐でゆとりをもって結わえてください。

◆花が咲いたらしっかり追肥を。夏には美味しくかわいい実がなります。

ガーデニングは春が重要。このタイミングで始める野菜はたくさんありますから、時期をお見逃しなく。収穫をお楽しみに!



1~1.5mに育ちます



わき目は手で摘む



ミニトマトが大活躍! パスタ&サイド

ミニトマトとアンチョビのパスタ



ミニトマトのマリネ

▼材料
ミニトマト.....10個
たまねぎ.....1/2個
【マリネ液】
オリーブオイル...大さじ2
酢.....大さじ2
塩・こしょう.....適量

▼材料(4人分)
パスタ.....360g
オリーブオイル.....大さじ5
にんにく.....1片
鷹の爪.....適量
アンチョビフィレ.....8枚
ミニトマト.....8個
塩.....適量
こしょう.....適量
バジル(葉).....お好みで

▼作り方
準備:にんにくは粗くつぶす。ミニトマトは半分にカット。アンチョビは包丁で刻んでおく。
※②の作業はパスタをゆでる間に行う。
①鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、パスタをやや固めにゆでてざるに上げる。
②フライパンにオリーブオイルとにんにく、鷹の爪を入れて熱し、香りが立ったらアンチョビを加え、よく混ぜ合わせる。

③②にカットしたミニトマトを加え、塩、こしょうで味を調え火を止める。
④①のパスタを③に加え、よく和える。お皿に盛って出来上がり。お好みでバジルを添えて。

定休日のご案内

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

※丸の付いている日が定休日です。

新築・増改築は
もろろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい!!