

「わたしのナス物語」 8/24号

★自分の目の高さ(150センチ位)で摘心しよう
(光を取り入れよう)
★害虫の対策をしよう



ナス4兄弟 生長しました!

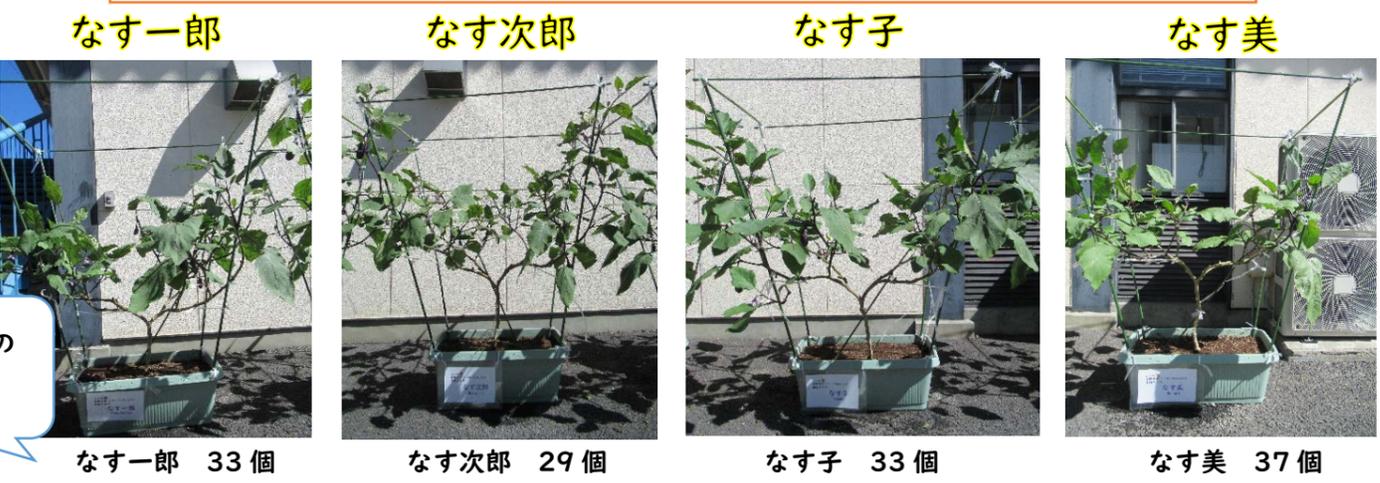
★ナス4兄弟よりお願い

水が欲しい・・・水やり忘れないで! 光も欲しい! 追肥もしてくださいね!



自分の目の高さ(150cm位)で心止めをしよう。

8/19までの収穫数量



なす一郎 33個 なす次郎 29個 なす子 33個 なす美 37個

収穫したナスで「煮びたし」を作ってみよう!



- 材料 (4人分)
- ・ナス 8本 ・ミョウガ 2本
 - ・だし汁 800ml しょうゆ大さじ2 砂糖小さじ2
 - ・揚げ油

- 作り方
- ・ナスはヘタを取って縦半分に切り、皮目に数カ所斜めの切り目を入れる。
 - ・ミョウガは縦に4つ割りする。
 - ・フライパンに揚げ油適量を入れて170℃に熱し、ナスを入れて3分ほど揚げる。
 - ・鍋にだし汁・しょうゆ・砂糖を入れて煮たて、ナスとミョウガを加えて落としふたをし、弱火で3分ほど煮る。
 - ・火を止め、そのまま冷まして味を含ませる。

※静かに泡だつぐらいの温度で上げたナスは皮が香ばしく、油を吸って甘みが増します。後で煮込むのでかために揚げてください。

2018年8月号 家の光
「どうにもとまらないレシビ」より

ハダニ

8/17 大量のハダニ発見!
葉の裏を見ると(裸眼では見えにくい)ハダニがウヨウヨ。
葉が全体的に黄茶褐色になり、葉色も悪くなってしまいました。



いました・・・ハダニです

殺虫剤を使って退治

・ラベルをよく読んで適正に使用してください

作物(ナス)の登録はあるか、
使用時期はどうか、
回数は?

～JA アグリセンター・販売店にご相談ください～



8/19 コテツフロアブル 2000倍液を散布しました
(葉裏までかかるように)

