

情報コーナー

特別ミネラル栽培の会 会員様のための情報コーナーです。毎回、事務局に入った新しい情報や資材の使い方などをご紹介していきます。

アピオス大人気!

以前にもこのコーナーでご紹介したアピオスが、今インターネットで大変なことになっていきます。

栃木県のアピオス生産組合では、通常の販売に加えて、昨年末よりインターネットを利用した販売を開始しました。通常インターネット通販の場合、軌道にのるまで数ヶ月、長ければ一年以上かかります。しかし、健康食品ブームと希少価値からか、栄養価の非常に高いアピオスは1ヶ月目からかなりの売り上げを上げております。



■驚異の栄養素

アピオスマメ科の植物であり、根にたまつた養分を食べます。つまりイモです。ジャガイモと山芋を合わせたような食感がある食べやすい食品です。古来は強精食として珍重されたアピオスは栄養学的に見ても極めて優れた食品です。

アピオスに含まれているエネルギーは驚異と言えます。ジャガイモと比較してみても、鉄分で4倍、繊維質で5倍、タンパク質で6倍。カルシウムに至っては何と30倍もの量が含まれています。このほかにもビタミンCやビタミンEなど、私たちの健康を維持するために必要な栄養素がたくさん入っており、健康食品としても注目を集めています。

■アピオスの食べ方

そのまま蒸したり、炊き込みご飯にいれても美味しく食べることができます。ジャガバタの要領で作るアピオスパターは絶品。ぜひ



作ってみてください。また、輪切りにして天ぷらにしても、味噌汁の具にしても、召し上がれます。

■購入方法

栃木県那須町の伊王野直売所で販売しておりますので、もしお近くをお通りの際はぜひ寄り道してみてください。もちろんインターネットでもご購入いただけます。 <http://shop.ideshokai.com/>



アピオス味噌炒め

話題のキトサン

キトサン7%入り

今話題のキトサン資材『キトザール』をご紹介します。天然のカニ殻のキトサンから吸収されやすいキトサンのみを取り出し液剤にしたのがキトザールです。キトザールは通常のキトサン資材と比べると、キトサンが7%入った高品質な葉面散布剤です。



う活性酵素も持っています。キトサンが作物体内に吸収されると、キチナーゼとファイトアレキシンをより活性化させます。

【キトザールの特徴】

◆成長促進
キトサンが作物細胞の活性化を促進させる。

◆健康野菜作り
キトサンが作物体内のキチナーゼ活性を高める。

◆品質向上
キトサンが作物の代謝を円滑化させ、光合成を促進させる。

◆増収
キトサンがミネラル・微量要素の吸収を促進。

【キトザールの種類】

●キトザールM 果菜類や葉菜類にご利用ください
●キトザールF ジャガイモなどの根菜に

持っています。このキチナーゼは、キチンを溶かす酵素です。一方、植物の病害(細菌、糸状菌、ウイルス等)のうち、約8割が糸状菌です。この糸状菌のほとんどが、外殻をキチン質で覆っています。キチン質で覆われた糸状菌が作物に進入してきたら、キチナーゼにより外殻が溶かされて、糸状菌の作物への侵入が阻止されることとなります。また、植物は宿主としてファイトアレキシンとい



害虫を寄せ付けない土を作る

ニーム顆粒

ニーム顆粒は、インドセンダンの木の実の核を圧搾機で絞ったものを顆粒状に固めたものです。特筆すべきは、ニーム自体がもつアザテイルクチン成分が土壌中のセンチュウや土壌害虫が発生しにくい環境を作り出すことが出来ます。ニームケイにも様々な種類がありますが、現在のところ同商品が最も効果的のようです。簡単な使い方としては、定植後の畝の上にパラパラと撒いてあげる方法。簡単ですがかなり効果を実感できます。▼詳細は井手商会まで▼(0248)41-2621