

キッチンでプチeco栽培

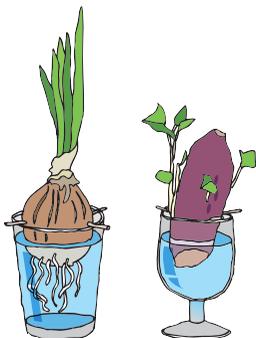


植物は育ててみたいけれど、手入れが面倒…という方におすすめなのが、キッチンで簡単にできるプチeco栽培です。わざわざ園芸店に行かなくても、使いきれなかった野菜で十分！日々育つ緑の葉が目に入るだけで、キッチンに立つ時間が楽しくなりますよ。残った葉物や根菜でプチeco栽培をはじめませんか。



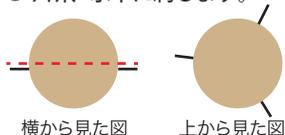
サツマイモ・タマネギ・ジャガイモなどの根菜

芽が出てしまった根菜を使用！とっておきのグラスでぐんぐん育つ芽の美しさを楽しめます。



■栽培方法

①芽がでてしまった根菜に、つまようじや串を、中心より下に3ヶ所、水平に刺します。

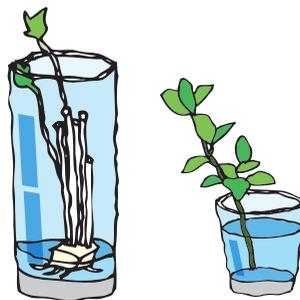


②グラスの縁に引っ掛けて固定します。どんな大きさのグラスでも根菜が中に沈まず浮いた状態になり、きれいな根を伸ばしてくれます。

③濁ってきたら水を変えますが、ジャガイモは腐りやすいので毎日水替えをします。

ミント・クレソン・ミツバなどの香味野菜

香味野菜は、切り落とした根を使用すると新しい葉がぐんぐんと伸びてきます。料理に使えて一石二鳥！



■栽培方法

①根付きのまま売られている香味野菜は、切り落とした根の部分を水を入れた瓶やグラスに挿します。

②ミツバなどの背の高い物は、背の高いグラスが安定します。新しい葉はまた料理に使えます。

③少し余った香味野菜は冷蔵庫にしまわずに瓶やグラスにさしておく方がフレッシュなまま緑を楽しめます。

●容器が小さい場合、夏場の水温の上がり過ぎに注意します。

ニンジン・ダイコン・カブなど

ニンジンやダイコンの頭の部分を使用！生ゴミとして捨てる前に、葉のグリーンを楽しみませんか。

■栽培方法

①切り落としたニンジンやダイコンの頭の部分と、タンブラーやビールグラスなどの背の高いグラスを準備します。背の高いグラスに入れると水槽の中で植物が育っているようです。

②切り落とした頭を入れ、水を少量(頭が浸るくらい)入れます。

③頭の部分が大きいようなら、グラスに入る大きさに周りを切り落とします。



『297号グリーン活用法』『261号ハイドロカルチャーのすすめ』『246号ベランダ菜園でおいしい野菜づくり』『226号草盆栽で涼しげな部屋づくり』『201号爽やかグリーンインテリア』もあわせてご覧ください。

まだまだあります **バックナンバー**。詳しくは「住まいの宝箱」HPの(お困りキーワードでサイト内検索！)で！