



江戸っ子も愛したトウガラシ



今回ご紹介するのは、「八つ房(やつふさ)」という品種のトウガラシです。タカノツメの仲間で、実が天に向かって房状につき、赤い実が葉の上から顔を出すのが特徴です。青トウガラシとしても収穫でき、葉もよく茂るので、葉トウガラシとしても利用できます。栽培にはあまり手間がかかりませんが、生育段階で剪定を兼ねた収穫をすると元気に育ちます。八つ房は別名「内藤トウガラシ」とも呼ばれています。現在の新宿御苑のあたりに、信州高遠藩主内藤家の下屋敷があり、その菜園から全国へとひろがっていったそうです。江戸時代の唐辛子売りは「入れますのは、江戸は内藤新宿八つ房が焼き唐辛子」と口上を述べていたとか。ルーツを知ると、自家製の薬味づくりにチャレンジしたくなりますね。



栽培カレンダー



トウガラシ
ナス科



発芽適温
25℃～30℃



生育適温
22℃～30℃

*種まきの時期は4月中旬～5月。*収穫時期は9月～10月頃です。

育て方のポイント

1

高温を好むため、育苗には2カ月程かかります。苗を購入して植え付ける場合は、5月中旬以降が適期です。



2

一番最初に咲く花(一番花 いちばんか)のつぼみが出てくる頃、花より下の「茎と葉の間から出ているわき芽」をつみとります。



3

根の張りが浅いので、土の表面に落ち葉やワラなどを敷きつけて、乾燥を防ぎましょう。水やりはまめにたっぷり!



4

一番最初に実ったトウガラシを赤くなるまで待たずに緑のうちに収穫すると、その後の生育がスムーズに進みます。



*インテリアも兼ねて、収穫したニンニクやラベンダーと一緒に乾燥保存。

しれたてコラム

トウガラシは風通しの良いところで乾燥させれば長期保存が可能です。乾燥していく段階で、辛味成分のカプサイシンが果肉全体にひろがっていきます。辛みが一番強い部分は、胎座(たいざ)と呼ばれる種の付け根の白い部分です。収穫してすぐに、胎座と種を取ってから乾燥させると、同じトウガラシでも辛さはぐっとマイルドになります。これならピクルスや漬物にたくさん入れても辛くなりすぎることがなく、彩りもきれいに仕上がります。自分で育てると、辛さも調整できていいですね。

たなか やすこ

船橋在住のイラストレーター、ガーデニングクリエイター。「とれたての幸せ。はじめてのベランダ菜園」(集英社)など著書多数 <http://www.greengloves.jp>

次号は「チンゲン菜」をご紹介します。お楽しみに!





ちばぎん

遠くにある夢も。まだ見たことのない夢も。
この手で引き寄せましょう。チカラを合わせて。

いっしょがチカラ



ちばぎん
未来を育む
宣言

くわしくは、ちばぎんホームページへ。



Lounge
ラウンジ

No.66

Lounge[ラウンジ]No.66 2015年3月20日発行 © 発行/千葉銀行 広報CSR部 〒260-8720 千葉市中央区千葉通1-2 TEL.043-245-1111
制作/印刷/出版印刷株式会社 Lounge[ラウンジ]No.67は2015年6月発行予定です。ちばぎんホームページ http://www.chibabank.co.jp/

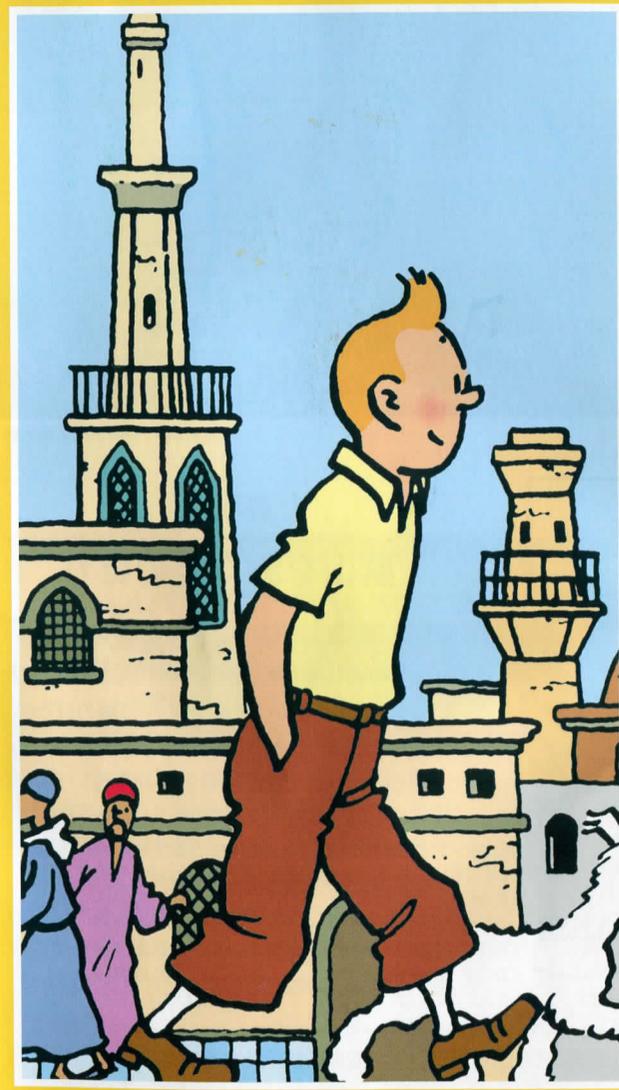


Lounge

ラウンジ

Finance and
Communication

2015
SPRING No.66



国境を越えて、人と人がつながる
地域と世界が
ぐんぐん近づく！
ちばカルチャー・トリップ
馬、ホテル、すいか…
富里の宝物に会いに行く

TINTIN & SNOWY
© HERGE/MOULINSART 2015