

普及所から③



見直そう！家庭菜園

家庭菜園は、新しい野菜やちょっとかわった野菜 手近に買えない野菜なども意のままに栽培できることに大きな意義があります。

そして、食生活に色々と変化の楽しみも加えて生活を豊かにし、明日へのエネルギーにできればこの上なく結構なことです。

手作り野菜は、このように楽しめながら、生活にうるおいをも与えてくれます。

自給のよさを生かして、豊かな暮らしのため、南国地区生活改善グループ連絡協議会では、野菜作りの技術の向上と共に、上手な利用法や調理法の工夫、余りもの

の上なく結構なことです。

手作り野菜は、このように楽しめると軽らかくおいしくなります。

が当ると軽らかくおいしくなります。ナムル、炒め物、ピーナッツ

かの野菜の2~3倍も多く含み、いろいろの料理に利用できて、霜

を紹介します。

くらしのため、南国地区生活改善

グループ連絡協議会では、野菜作りの技術の向上と共に、上手な利

用法や調理法の工夫、余りもの

のよいでしよう。

甘味があり、卵とじや油炒め、サラダ、ゆでマヨネーズや塩をか

あえ、辛子あえ、漬物などにする

いろいろの料理に利用できて、霜

を紹介します。

赤紫色のトウを食べる中国野

菜で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

①ビタミン菜——パクチョイ

ビタミン菜は、ビタミンA1をほ

りの野菜の2~3倍も多く含み、

明日へのエネルギーにできればこの

上なく結構なことです。

そして、食生活に色々と変化の楽しみも加えて生活を豊かにし、

明日へのエネルギーにできればこの

上なく結構なことです。

手作り野菜は、このように楽し

めながら、生活にうるおいをも与

えてくれます。

自給のよさを生かして、豊かな

暮らしのため、南国地区生活改善

グループ連絡協議会では、野菜作りの技術の向上と共に、上手な利

用法や調理法の工夫、余りもの

のよいでしよう。

甘味があり、卵とじや油炒め、サ

ラダ、ゆでマヨネーズや塩をか

あえ、辛子あえ、漬物などにする

いろいろの料理に利用できて、霜

を紹介します。

赤紫色のトウを食べる中国野

菜で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

②スナックエンドウ

さやごと食べられるエンドウで、

あえ、辛子あえ、漬物などにする

いろいろの料理に利用できて、霜

を紹介します。

③紅葉苔

赤紫色のトウを食べる中国野

菜で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

④チヒリ70

耐病性にすぐれた作りやすい

中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑤ビタミン菜——パクチョイ

ビタミン菜は、ビタミンA1をほ

りの野菜の2~3倍も多く含み、

明日へのエネルギーにできればこの

上なく結構なことです。

そして、食生活に色々と変化の楽しみも加えて生活を豊かにし、

明日へのエネルギーにできればこの

上なく結構なことです。

手作り野菜は、このように楽し

めながら、生活にうるおいをも与

えてくれます。

自給のよさを生かして、豊かな

暮らしのため、南国地区生活改善

グループ連絡協議会では、野菜作りの技術の向上と共に、上手な利

用法や調理法の工夫、余りもの

のよいでしよう。

甘味があり、卵とじや油炒め、サ

ラダ、ゆでマヨネーズや塩をか

あえ、辛子あえ、漬物などにする

いろいろの料理に利用できて、霜

を紹介します。

⑥中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑦チヒリ70

耐病性にすぐれた作りやすい

中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑧中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑨中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑩中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑪中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑫中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑬中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑭中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑮中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑯中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、

緑葉にもむぎます。油炒めやナ

ムル、漬物にするといでよい

う。収穫が遅れると硬くなるの

で、開花1~2輪を目標にします。

⑰中華系のタケノコ型の結球白菜

で、おいしいばかりでなく、