

北井りかさんのガーデニング&菜園講座

1度植えれば毎年楽しめる果樹の栽培に挑戦してみませんか!
今回は鉢やプランターの栽培に向くベリー類の栽培をご紹介します。

●文・イラスト:北井りか

プラス
おいしいジャム作り

第6回
プランターで
作る小さな
My果樹園



北井りかさん

昭和48年11月25日生まれ。北海道女子短期大学 工芸美術科卒。園芸療法士の資格を取得後、人と環境に優しい園芸活動・循環型農業を目指し札幌から函館に移住。同じ園芸療法士で建築士でもあるパートナーと共に、新規就農認定を受け認定農業者として19年度より営農を開始する。自らデザインする「こやぎの丘 ガーデン ファーム」は、ワインベリーを主軸にブルーベリーなどの小果樹と、ハーブをはじめ草花と野菜が競演する庭園風の農園を目指しています。現在13匹の山羊がおり、堆肥作りにもEMを活用し果樹栽培・野菜栽培に役立てています。

プランターで作る小さなMy果樹園

～コンパニオンプランツを取り入れたベリー類のプランター栽培～

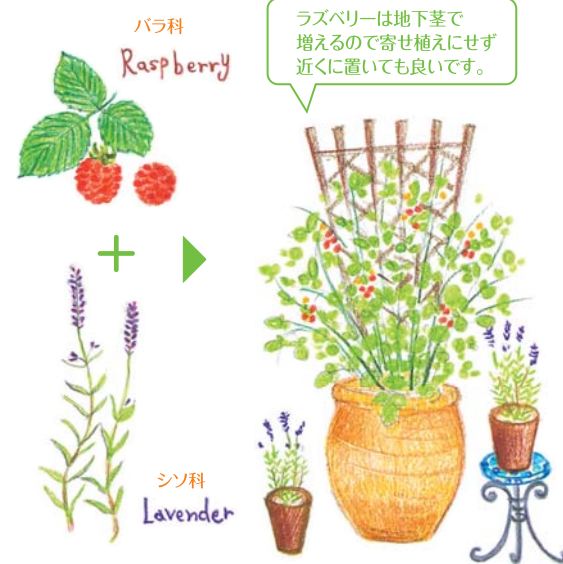
ブラックベリー・ラズベリー・ブルーベリーなどのベリー類は病気に強いので無農薬栽培も可能です。管理もおおまかなポイントを覚えておけば簡単!苗を植える時期は春か秋、真夏を除いた時期が良いでしょう。また、コンパニオンプランツ※を植えることでより病害虫の忌避効果が期待できます。私の農園で栽培しているワインベリーも木イチゴの仲間、収穫した真っ赤な実はそのままでも、ジャムでもおいしくいただけます。さあ、あなたも見てかわいく、食べておいしいベリー類の栽培に挑戦してみましょう。 ※コンパニオンプランツとは、共存共栄関係のある植物同士のことをいいます。

『ラズベリー+ラベンダーの鉢』

地下茎で増える「ラズベリー」は鉢やコンテナ栽培に向いています。7月頃、新しい枝先に実を付けます。株立ちで枝が増えるので、実がつき終わった枝を地際から切って新しい枝のほうを伸ばしてやり、繁茂してきたらトレリスや支柱をたてると小さくまとまります。

【コンパニオンプランツ】

ラベンダー(シソ科)はバラ科の果樹(ラズベリー・リンゴ・サクランボなど)と相性がよく、ラベンダーの香りは害虫や野鳥を寄せ付けない効果があります。また、ラベンダーは開花中に有益な虫を誘引して受粉を促し、結実を良くしてくれるなど、受粉が必要な果菜類(トマト・ナス・キュウリなど)にも使えます。見た目や香りの良さに加えてガーデニング菜園にぴったりの植物です。

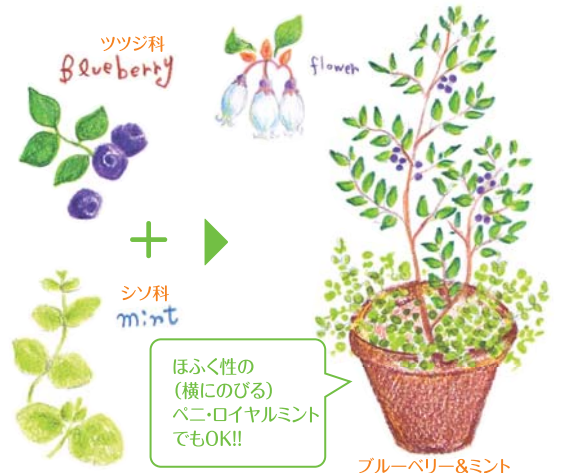


『ブルーベリー+ミントの鉢』

春にはつりがね状の白い花が咲き、夏には実の収穫、秋は葉の紅葉と四季を通して楽しめるブルーベリー。酸性土壌を好むので、植付け時にピートモスと鹿沼土を6:4にブレンドした用土を使います。乾燥には十分気をつけて定期的に水やりをしましょう。

【コンパニオンプランツ】

ブルーベリーはツツジ科、ミントはシソ科なので発生する病害虫が異なり、双方の虫よけ効果が期待できます。ミントはブルーベリーの株元を覆うように生えるので、乾燥も防いでくれます。



『イチゴ+タイムの鉢』

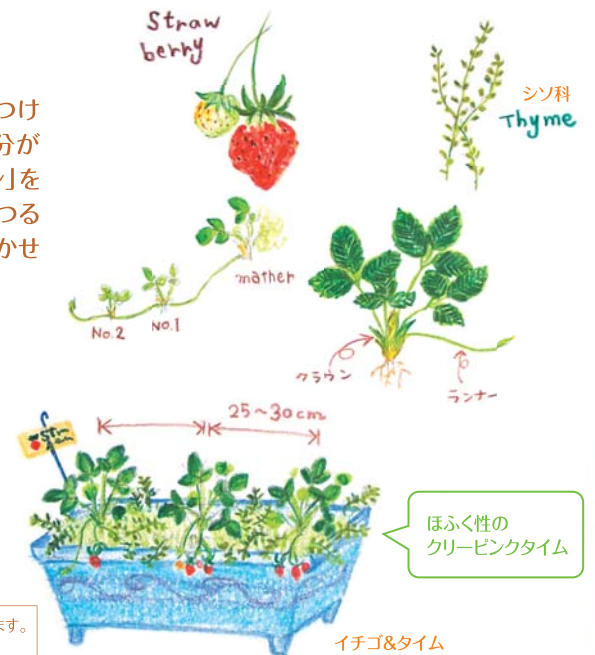
みんなが大好きなイチゴはベリー類の代表格。苗の植えつけは、10月ごろが適期です。「クラウン」と呼ばれる株元の部分がしっかりと元気な苗を選び、植え付けるときには「クラウン」を用土で埋めないように気をつけましょう。親株からランナー(つる状に伸びた茎)を伸ばしながら子株を作るので、子株を根付かせたら親株から切り離して、簡単に増やすことができます。

【コンパニオンプランツ】

シソ科のタイムはイチゴと相性がよく、病害虫の忌避効果があります。グラウンドカバーに用いられるような地面の上にマット状に伸びる「ほふく性」のタイムでしたら、水やり時の土の跳ね返りを防ぎ、きれいな果実が収穫できます。

※用土について...Phの調整や配合が難しい場合は、各果樹用に元肥入りの専用土も販売されていますので、そちらを準備されると便利です。

マルチング...初冬には、寒風と凍結を防ぐために切り藁や腐葉土などでマルチングを施します。その際、枯れた葉は取り除いておきましょう



●簡単!ベリー類のジャム作り

【材料】

・ベリー類 ・グラニュー糖または砂糖
(グラニュー糖または砂糖はベリーの重量の30%~50%、ベリー1kgだと300g~500gになります)

【作り方】

- ①ベリーを水洗いして水をきる。
- ②鍋にベリーと砂糖を入れて1時間くらい置いておく。
- ③火にかけて焦げ付かないようにゆっくり攪拌し、あくを取りながら煮る。
- ④水分が出てきたら、好みの固さまで煮詰める。
(固まらない場合はレモンの絞り汁を少量入れると良いです。またベリーの形を残す場合は濃さないようにしましょう)



ワインベリージャム

※砂糖は果物の50%の分量が基本です。砂糖の量を少な目にして作った時は、早めに食べきるか、小分けにして冷凍庫で保存すると良いでしょう。長期保存するときは瓶を熱湯消毒し、脱気殺菌する必要があります。

自ヤギ通信

新しい仲間のジャージー牛。カウハッチ(子牛の部屋)にEM活性液を散布して快適環境をつくります。



カウハッチにEM活性液を散布する。