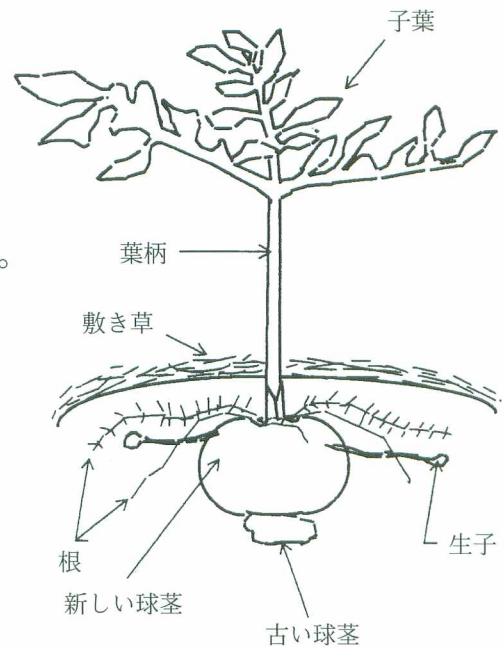


コンニャク

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
露地栽培												
冷涼地					◎ ⇔ ◎	◎	—	—	—	—	—	—
暖地				◎ ⇔ ◎	◎	—	—	—	—	—	—	—

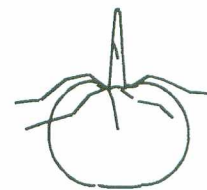
特性

- ①春にたねいもを畑に植えつくと、発芽して多数の小葉をつけた大きな葉と茎を形成します。
- ②茎の基部が肥大をはじめ、新しいいもを形成します。
- ③たねいもは成長のため養分を使い果たし、無くなります。
- ④新しいいもから、いくつかの枝が発生し、その先が肥大して小いも（生子（きご））を作ります。
- ⑤秋になると新しいいもは、たねいもの数倍の大きさになり、さらにいくつかの生子ができています。



たねいも

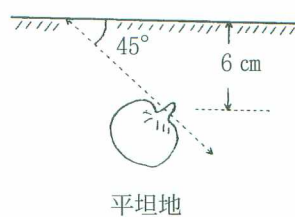
- ①コンニャクの栽培は、生子からスタートします。
- ②秋にはよい生子を選んでおき、翌春に植え付けます。
- ③秋にひとまわり大きくなったいも（1年生いも）を翌年のたねいもにします。
- ④これを3年目までに年々繰り返すと次第に大きないもが収穫できます。
しかし、4年目から5年目には花が咲くためいもが形成されません。



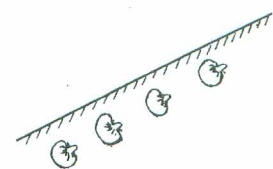
芽の出た生子

植え付け

- ①暖地では、たねいもを4月下旬頃に植え付けます。
- ②土は有機質に富み、排水が良く、適度な湿り気のある土壤がすぐれています。



平地



傾斜地

植え付け方法

施肥

- ①肥料分が増えるに従っていもは大きくなりますが、病気の発生が多くなります。
- ②有機質肥料や堆肥の施用を行って、地力を高めることが大切です。

収穫

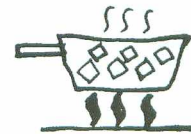
- ①10月下旬から11月上旬に葉が黄変し、倒れた頃にいもを掘り取ります。
- ②翌年のためのたねいもは、乾燥させて貯蔵します。
- ③実際の栽培は梅やみかんなどの果樹園に放任的に間作されている場合が多く、大きくなったいもだけを掘りあげて、他は畑に残して越冬させています。

加工

手づくりコンニャク（2丁分）の作り方

- ①風乾しいも（200g）の皮をむいて適当な大きさに切り、柔らかくなるまでよく煮ます。
- ②いもをミキサーに遷し、600ccの水を加え、トロトロになるまでよくかけます。
- ③ボールに移して、よく練ります。
- ④生石灰（2g）をぬるま湯（30cc）で溶いたものに加え、均等に混ぜるようにさらに練ります。
ここでは、手早く混ぜないと固まりが悪くなります。
- ⑤流し箱に入れ形を整えます。
- ⑥固まったコンニャクは、形を崩さないように流し箱から取り出し、熱湯でゆでてアクを抜きます。

いもをよく煮る



いも 水 600cc

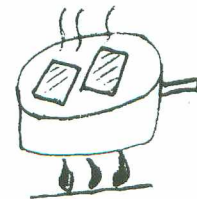


ミキサーにかける

溶かした生石灰を入れる



ボールで良くこねる



ゆでてアクを抜く

コメント

手づくりコンニャクをおでんに入れて、あつあつのうちに食べましょう。