

## みょうが館

### イベント

### 11月23日(金)に 『収穫感謝祭』を開催!!

出来秋を祝って、毎年開催している収穫感謝祭！今年は今来館者160万人を記念した直売品のプレゼントや、だまっこ鍋・会員自慢の漬物（お茶付き）のサービスのほか、盛りだくさんの越冬野菜を販売します!!



▲会員自慢の食材で、あったか鍋を提供

### おすすめ商品

ねぎ.....100円/1束  
キャベツ.....100円~/1玉  
ゴボウ.....200円/1袋  
ハクサイ.....200円~/1袋  
※各商品に大袋あります



ねぎ



キャベツ

### ☆店舗紹介

J Aあきた白神管内の農家による、自家生産物等の直売施設です。真心をこめて作った新鮮で安心・安全な農産物をお届けします。

お問い合わせ先：0185-58-3005

## 家庭菜園



### 冬の室内で栽培するもやし

容器は広口で深さのある底が平面なもの（マグカップやヨーグルト用

（カラシナ）をはじめ、レッドキャベツ、ルッコラ、タデ、ソバ、ゴマなど、実にたくさん種類が利用されます。

きれいに剥がれ落ちます。次に、かき回しなから種をよよく水洗いする。

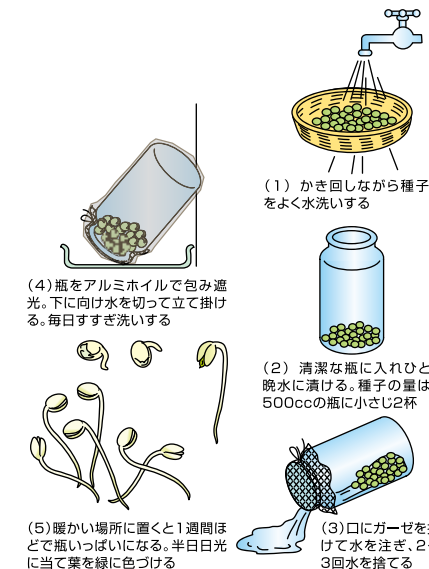
（2）清潔な瓶に入れひと晩水に漬ける。種子の量は500ccの瓶に小さじ2杯

（3）口にガーゼを掛けて水を注ぎ、2〜3回水を捨てる

（4）瓶をアルミホイルで包み遮光。下に向け水を切って立て掛ける。毎日すすぎ洗いを

（5）暖かい場所に置くと1週間ほどで瓶いっぱいになる。半日日光に当て葉を緑に色づける

育てる手順とポイントは、（1）種子はよく水洗いする、（2）形が適した清潔な消毒した容器を用いる、（3）水分管理や遮光を正しく入念に行う、などです。



（1）かき回しなから種子をよく水洗いする

（2）清潔な瓶に入れひと晩水に漬ける。種子の量は500ccの瓶に小さじ2杯

（3）口にガーゼを掛けて水を注ぎ、2〜3回水を捨てる

（4）瓶をアルミホイルで包み遮光。下に向け水を切って立て掛ける。毎日すすぎ洗いを

（5）暖かい場所に置くと1週間ほどで瓶いっぱいになる。半日日光に当て葉を緑に色づける

育てる手順としては、容器は煮沸消毒したものを用い、底には形に合わせて切断したペーパータオルやカット綿を敷き、よく水洗いした種子を、一面に均一にまき付けます。種子が重くなったらすプーンの柄などで均一にします。また、アルミホイルなどで遮光し、暖かい場所（適温は18〜22度）に置き、朝夕霧吹きで水分を与えます。

2〜3日で発芽します。根が張ってきたら1日に数回水を取り換え根が腐らないようにし、7〜10日ほどしたら日に当て、葉がしっかりと開き濃い緑色になったら収穫です。

