

旬のこだわり野菜シリーズ

～ 肉質やわらか・すじなし ～ つるなしインゲン



< このつるなしインゲンは... >

- 光沢のある濃緑色の長さ 12cm 前後の丸莢で、表面が絹のように滑らかで、やわらかい肉質のすじなしタイプです。
- 曲がり莢が少なく、秀品率が高くなります。
- 草姿は立性で、草丈は 60cm 前後となり、は種後 50～55 日前後から収穫できます。
- 次々に開花結莢し莢の太りが緩慢なため、長く収穫が楽しめます。

< 栽培要点 >

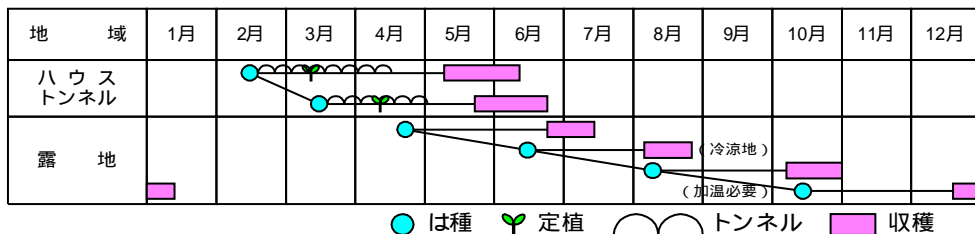
- 晩霜の心配がなくなってから栽培してください。

うね幅 1.2～1.5m・2条植え・株間 40cm・4～5粒まきを目安に栽培してください。

- 本葉 2～3枚のころ 1カ所 2株に間引きます。

開花後 1～2週間のさやの若いうちが収穫適期です

< 作型図 >



< おいしい料理 > 甘辛おかか煮

インゲンは両端を切り、長さを3等分にする。

フライパンにごま油を熱し、インゲンを強火で炒める。

焼き色がつけば、しょうゆ・みりん・砂糖を加えて火を弱める。

汁気がほぼ無くなれば、火を止め、かつお節を加えて混ぜる。