

ニンニク

MEMO

ニンニク…学名：Allium sativum L.

ニンニクとは

特徴 ひとこと	主に食品や香辛料として利用される玉ねぎの仲間。 薬効成分があるとされて、古代エジプトから利用されていた。
原産地	正確な場所は不明 (栽培種は中央アジア原産と推定されている)
植物分類	ユリ科
性質	多年草
花色	ピンク色 (但し栽培品種はほとんど見られない)
草丈	50~100cm

■ 植え付け時期

日本では秋植え夏どりが一般的な栽培です。
8~10月頃(寒地では9月中~下旬。暖地では9月下旬~10月上旬が標準)植え付けが遅くなると生育が遅れて、球が大きくなりません。

■ 用土と肥料

2~3年ユリ科の植物を植えていないところで栽培してください。追肥は植えて1ヶ月後と、3月頃に化成肥料を施します。

■ 栽培ポイント

植え付けの2週間前に苦土石灰をまき、その1週間後に堆肥と化成肥料を施して耕します。株間10~15cmくらいで、深めに(球根の3倍の深さに)植え付けます。収穫は葉の半分が黄色く変化した頃(暖地では5月上旬~6月中旬、寒地では6月中旬~7月中旬)に掘り上げて、軒下などの風通しのよいところに、ネットに入れつるして保存します。



■ 利用・調理方法

鱗茎(球の部分)を香辛料として利用します。薄くスライスしてスパゲッティやスープに入れたり、みじん切り、千切り、つぶすなど料理に合わせて調理方法は様々です。また、芽や未熟な花茎も炒め物などに利用できます。ニンニクをまるごと油で揚げたものはおイモのようにホクホクしています。ニンニク料理のお店にメニューがあればぜひお試しください。

