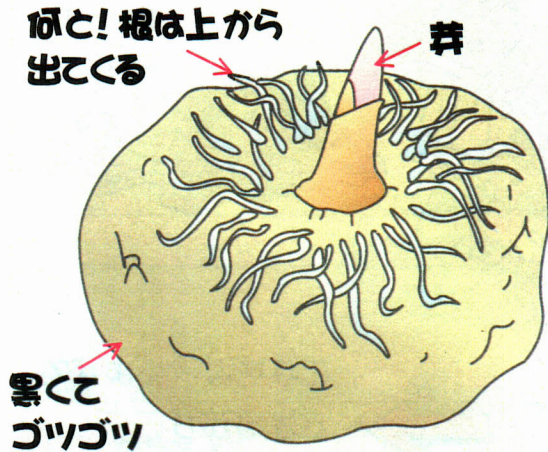


手づくり コンニャク を作ろう

みんながいつも食べている「コンニャク」は、何から作られるか知ってる？コンニャクは、「コンニャクイモ」から作られる。でも、見たことないよね。ちょっとゴツくて、黒くて丸いイモだ。なかなか手に入らないけれど、栽培はむずかしくない。手づくりのコンニャク、食べてみないかい？

○これが「コンニャクイモ」だ！



10メモ

- コンニャクイモは4～5年も長生きする。
- 毎年少しづつ大きくなる。

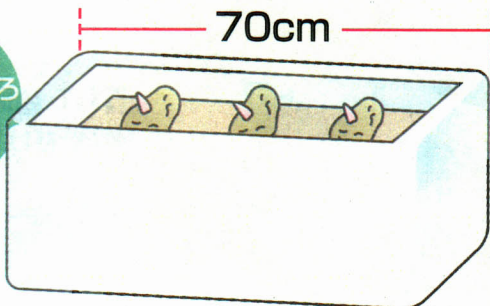


- 4～5年たつと花がさき、一生をおえる。
- コンニャクを作るなら、2年生か3年生を手に入れてそだてよう！

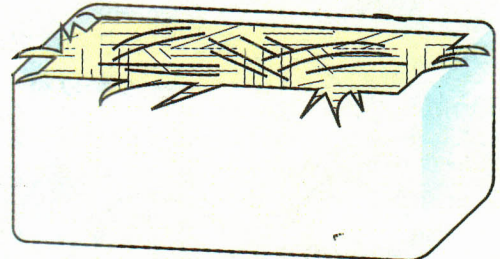
○プランターで栽培してみよう。

→土は、ミニトマトの項を見よう。同じだよ。(肥料は「化成肥料」を土10ℓあたり15gまぜる)

5月の中ごろ
うえます。



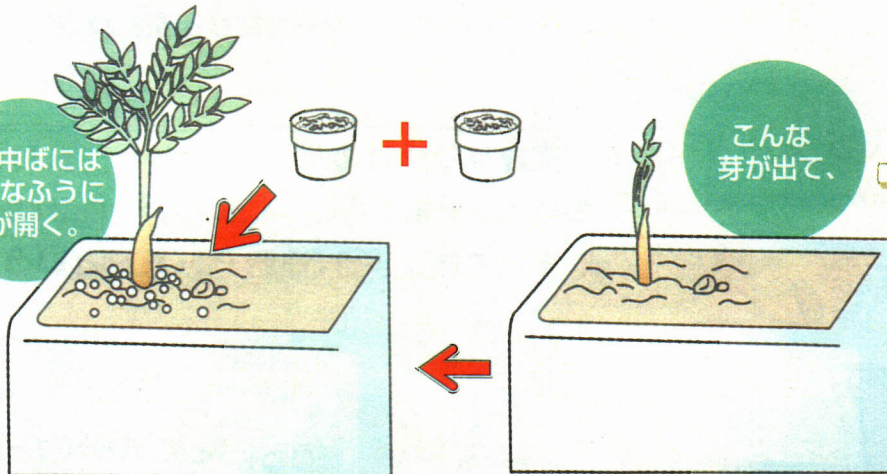
土を半分入れて、イモをならべる、
(70cmのプランターで3つ、
30cmのバケツなら1つが目安)



土をいっぱいにつめ、上にこまかくきった
ワラか、ふよう土をしきつめる。

→6月中ばに「化成肥料」をペットボトルのキャップに2はい、パラパラ根もとにかけます。

6月中ばには
こんなふう
に葉が開く。



※家の東側など、午前中だけ
日のあたるところにおく。
※水は、土の表面が乾いたらやる。
(やりすぎはダメだよ)

秋になるとかれるので、イモをほりだそう。→コンニャクを作ってみよう。