

小 さくかわいらしい花びらが組み合わさり、さまざまな表情を見せるパンジー。福島地区・上町にお住いの上垣笑子さんの庭には、交配してできたパンジーがいくつもの花を咲かせています。

上垣さんがパンジーの交配を始めたのは3年前。もともと花が好きでしたが、パンジーの交配を知り、自分好みの花を咲かせたいと思ったことがきっかけです。

パンジーの交配はまず、作りたい花のイメージに合う親花を選ぶことから始まります。始めに花びらの形や色、数などの条件に合う花を選び受粉させ、その後できる種から花を咲かせます。その中からもっとも良い花を選抜し、次の世代の種を作るのです。そのため、イメージした花を咲かせるには最低3年かかります。

「狙い通りの花はなかなか咲きませんが、でも、思いがけない色や形をした花ができることもあり、その出会いに感動しますね」と話す上垣さん。「今までは八重咲きのパンジーを育てることが目標でした。今年初めて八重咲きのパンジーができたので、これからこの花をもっと育てていきたいですね」と笑顔で話してくれました。



花粉をめしべにつける作業中。イメージに合う花の組み合わせを考えながら受粉させていきます。



花との出会いは一期一会。
一つひとつの花が違う感動を与えてくれます。

うえがき えみこ
上垣 笑子さん / (59歳)

【トマト】

ナス科ナス属の植物。多年生植物で果実は食用として利用される。緑黄色野菜の一種である。



あけみ 朱美さん「自慢の地産地消」

【ミニトマト】

濃 い赤色につやめくミニトマト。見るからにおいしいそうなのトマトをハウス栽培しているのは、福島地区・高松の野口朱美さん（45歳）。

朱美さんが栽培するのは「千果」という品種。朱美さんによるとこの千果は、「赤みが濃くてつやもよい。それに濃い甘みと、ほどよい酸味がある、おいしいトマトですよ」とのこと。実際食べてみると、朱美さんの言うとおりの甘みと酸味、しっかりとしたトマトのおいしさが感じられます。

朱美さんがミニトマト栽培を始めたのは16年ほど前。それまで農業の経験は無く、手探り状態でのスタート。「始めたころは何も分かりませんでした。人に聞けばいいだろうけど、何を聞けばいいのかも分から

ず...」。しかし、失敗を重ねていくうちにいろいろなことが分かりだし、JAや農家の方々の指導もあつて現在に至りました。

目標は「色つや良くおいしいトマトを作ること」。ハウスの温度や水・肥料などをしっかり管理することで、トマトの割れを防ぎ、味を良くすることができるのだそうですが、「毎年気候が違うし、なかなか思うようにはいかないです。勉強することは多いですね」と話す朱美さん。これからも目標とするトマト作りに、励んでいきます。

さて、生のままサラダなどで食べてもおいしいミニトマト。今回は朱美さんに教えてもらったトマトソースに挑戦してみます。皆さんもいろんな食べ方で味わってみてください。

簡単レシピ

トマトソース

ピザやピザ風トーストのソースに、またパスタソースにも使えます。



◎材料

- ・ミニトマト..... 500g
- ・タマネギ..... 1/8個
- ・ニンニク..... 1片
- ・コンソメスープの素..... 1個
- ・塩・コショウ..... 適量
- ・バジル（市販のもの）... 適量

◎作り方

- ①ミニトマトのへたを取り粗く刻む。
- ②タマネギを細かく刻む。
- ③①と②をミキサーにかけてこす。
- ④③を鍋に入れ、すりおろしたニンニク、バジル、固形スープの素を加え煮詰める。
- ⑤とろみがついてきたら塩・コショウで味を整えて完成。