

- 秋播きタネ 大根、白菜、玉ネギが推し！
- 7月下旬、夏植え馬鈴薯の販売開始④
- キュウリ&ナス 夏植えで収穫時期倍増
- 生産事業部7月いよいよ収穫の時
- 玉ねぎの講習会 既に午前は満席御礼
- 新聞編集部これからネタ正念場

ナカツタス

2026年
7月



「野菜のがっこう」の様子
(=令和8年3月 松本市)

<ナカツタヤ やさいの学校 2026年 開講メニュー>

		日時	講義	体験
やさいの講習会	ジャガイモ	3/7 (土) 済	○	○
ナカツタヤ	メロン	5/23 (土) 済	○	○
	玉ねぎ	8/29 (土) AM満席	○	○
やさいのおはなし	トマト	6/3 (水) 済	○	○
種苗メーカー	サツマイモ	6/4 (木) 済	○	○

野菜苗の販売が一段落する5月中旬以降、店頭では栽培に関する相談が増加する。

「スイカの整枝方法が分からない」「キュウリの葉が黄色く枯れ始めた」「チャッピーの説明は正しいのか」といった利用者からのさまざまな疑問に 대응するため 同社は「やさいの学校」を開設した。

講座では栽培品目ごとに内容を工夫し、日頃からプロの生産者と仕事する担当者が栽培のポイントを解説するほか、京都大学農学部で得られた植物学の基礎を学ぶ機会も設けている。

家庭菜園の上達 お勧めは植物学

また「男爵」「ギタアカリ」の食味比較体験やプランターへのメロン苗定植など実践的なプログラムも取り入れ、参加者が理解を深められる内容としている。さらに 同社がこれまで

ナカツタヤの種苗店で野菜栽培を学ぶ「やさいの学校」が開設された。初年度はジャガイモやトマトなど人気の品目を中心に5科目でスタートした。講座では栽培に関する知識を学べるだけでなく、その場で実践的な体験ができるものもあり科目ごとに内容が工夫されているのが特徴だ。

講師に種苗開発メーカーも

野菜の種苗店 学校を開設

今年もサツマイモ苗の販売が盛況のうちに終了した。順調に生育すれば、例年9月ごろから収穫期を迎える。収穫後においては食べられるためには、加熱時の温度管理が重要とされる。サツマイモの甘さは主成分であるデンプンが麦芽糖へと分解されることで生まれる。こ

サツマイモの甘さ 調理のキモは温度

の反応を促すのが消化酵素の一種である「βアミラーゼ」だ。βアミラーゼは60～70度前後で最も活発に働くこととされており、加熱方法によって甘みの強さに差が生じる。電子レンジのように短時間で高温に達する調理法では酵素の働きが十分に引き出されにくいとされる。

今年度の受講者から「今年度の受講者からサツマイモの甘さ調理のキモは温度」

築いてきたネットワークを生かし、種苗開発メーカーの担当者を講師として招く講座も開設。品種開発の最前線に携わる専門家に直接栽培に関する疑問を相談できることも大きな特徴となっている。

は「鉢植え栽培集中講座をやって欲しい」「スイカの栽培方法を詳しく学びたい」など新たなテーマの講座開設を望む声も寄せられている。同社は今後も地域の野菜栽培技術の向上を支える取り組みとして期待されており、初心者から直売所まで生産者まで幅広い層の学びの場として一層の充実が期待される。

オープンなどで時間をかけてじっくり加熱すると、甘味を十分に引き出せる。品種選定、栽培に加え、60～70度の時間をどれだけ稼ぐかと言った調理にまで配慮することが極上の焼き芋を可能にするのだ。是非こだわってみたい。

<サツマイモの甘さの秘密>

デンプン

麦芽糖

β-アミラーゼ
60-70℃で最も活発

コンゲツのひんしゅ 「たんととれる」



「うどんこ病を減らしたい」。そんな思いから選定されたキュウリ品種が「たんととれる」である。最大の特徴は、その名の通り優れた収量性だ。実際に栽培したお客様から「たくさん獲れる」との声が寄せられたことが品種名の由来となった。（「たんととれる」は松本地域の方言で「たくさんとれる」という意味で使われる。）

キュウリの定番品種である「夏すずみ」と比べ病気に強く、高温でも受粉が安定しやすい。食味も良く品質面でも高い評価を得ている。

ナカツタヤで取り扱いを始めてから20年以上が経過し、現在では「夏すずみ」を大きく上回る販売実績を誇る主力商品へと成長している。