

しまなみ農業だより

ハーブに挑戦してみませんか！ パートⅡ



昨年7月号で、盛夏に間に合う

ハーブとしてスイートバジルを紹介しましたが、だんだん暖かくなる初夏のこの時期は新しくハーブに取り組むにはうってつけの季節です。ホームセンターの苗売り場や種売り場などで見かける種類はさまざまで、目移りするし難しそうですが、基本は同じで一旦覚えてしまえば応用を利かせることでバリエーションは無限大に増えていきます。

今回取り上げる種類

タイム、セージ、マジョラム（オレガノ）、ローズマリー、各種ミント類、ラベンダー。これらはすべてシソ科の木本（つまり「木」または多年草にあたり、一度植えておくと庭／畑にずっとあります。葉の着き方が特徴的で、1節に1枚ずつ左右対称に生え、次の

節では90度ずれて発生するため、上から見ると十文字に葉がついているように見えます（図1）。摘心すれば各節の左右の葉の基部から1本ずつ新梢が発生し、土寄せすれば地中に埋もれた各節からよく発根、株がどんどん大きくなります。着花部位は新梢の先端で、花が着生すると新梢の伸長は終了となります。

苗の購入・定植・施肥・防除など

この時期にスタートするのであれば種まきから始めることもできます。が、苗は小さく少々時間がかかります。家庭用に2〜3株ずつあればよい、というのであればホームセンターのポット苗を利用するのが早く、夏頃から充分使えるようになります。タイム、マジョラム、ミントの苗は小さいですが、数年たつとはびこるので、株間20〜30cmは欲しいところ。セージ、ローズマリー、ラベンダーは一株が結構大きくなりますので、1株のスペースとして40〜50cmくらいは欲しいです。

ラベンダーは花を着ける必要があるなので基本は間引き剪定。他はバジルと同様どんどん摘心すること株もどんどん大きくなります。

す。ただし、ローズマリーだけは強く摘心すると株が弱ってしまうことがあるので、新梢の1/3程度の軽い摘心に止めておきます。

もともと荒地のようなところに生えるものなので、施肥はせいぜい化成を軽く年1回程度あたえるに止め、灌水もよほど乾いたときに葉水を打つ程度。少々いじめて育てたほうが良く香ります。防除も特に必要ありません。

利用法

タイムは煮物、焼き物、蒸し物など万能選手。セージも同様の用途に使いますが香りが違います。またセージは軽くてんぶらにして、天ぷら2重にしたアルミホイルの間にタマネギ・ニンジン、薄切り、その上に塩をした白魚の切り身、更にタイム等をのせてレモン汁少々をいれ、きつちり封をして直火かオーブントースター等で加熱、アルミホイルがパンパンに膨れたところで熱々を食卓へ。アルミホイルを破ればハーブの効いた白身魚の蒸し煮となります。また、下煮したニンジン、タマネギ、ダイコン等と鶏肉、ソーセージをコンソメ味で煮立たせないようにゆつく

り煮た洋風おでん（ポトフ）のときに、こうしたハーブを一つまみか二つまみ、お茶パックなどに入れて煮てやればよく香ります。

マジョラム・オレガノはトマトソースに合いのもの。ローズマリーは羊料理の定番。数年たつて株が大きくなったローズマリーは、枝を長めに切り、それに肉を串刺しにして焼けばキャンプ料理の一品になります。その他のものも、自分にあった使い道を見つけてください。こういったものは、都市生活を営む上ではなかなか育てられないので購入するしかないのですが、田舎暮らしで手軽に土に親しむことができる環境にあるなら積極的に挑戦してもらいたいものです。いつも手元があれば使い道もおのずと開けてくるものです。



図1 シソ科植物の葉の着き方（葉序）と芽の出方