

グリーンと暮らせば

owner
gardener's
life

巡ってくる季節が待ち遠しい——。
そんな「身近な花と緑の世界」。
スウェーデンハウスオーナーでもある
プロガーデナーが、ご案内します。

目に涼しく、秋に美味しい 葡萄のグリーンカーテンはいかが。



葡萄の蔓をユーカリの木まで伸ばしてつくった緑の天蓋。



窓越しに見る色づいた葡萄は、まるで絵画のよう。



強い日差しをやわらげ、冷房効率アップが期待できるグリーンカーテン。我が家では太陽を好み、秋に落葉する葡萄の木をグリーンカーテンに仕立てています。葡萄は蔓性なので、ワイヤーを利用し誘引すれば、ゴーヤーや朝顔と同じように、思い通りの場所に美しい緑の日陰をつくることができます。夏の終わりに収穫できるのも嬉しいところ。小鳥や虫に食べられないように、一房ずつ袋がけするのは少し大変ですが、摘みたての葡萄の甘酸っぱい美味しさを思えば何のその。たくさん収穫できた時には、冷凍保存しておいて、ジュースにするのもオススメです。市販のものとは一味違う、濃厚で味わい深いジュースが楽しめますよ。



夏の終わりの収穫と自家製のジュースは、家族のお楽しみ。

<ジュースの材料>

- 葡萄
 - 砂糖（葡萄重量の20～30%）
 - レモン汁（適宜）
 - 水（葡萄重量の1/4程度）
- ※水を使わなくてもできますが、甘みが凝縮するので砂糖は少なめにします。

<つくり方>

- ①房から外し、傷んだものを選別しながら丁寧に洗う。
- ②水を切って、密封できる袋に入れ凍らせる。
- ③凍らせた葡萄にその他の材料を加えてアクを取りながら20分程度煮る。
- ④漉し器、なければキッチンペーパーを利用し、葡萄を潰したりせず、自然に果汁が落ちなくなるまで、時間をかけて漉したら完成。

※濃縮ジュースなので、炭酸やお酒で割っても美味しくいただけます。



<収穫するためのコツ>

■植える種類

葡萄にはアメリカ種やヨーロッパ種、二つを交配した欧米雑種がある。一般的にアメリカ種や欧米雑種は育てやすいのでオススメ。

■水やり

地植えの場合は、植えた直後以外は、基本、必要なし。鉢植えの場合は表面が乾いたら、鉢底から水が溢れ出るまで水をあげる。

■肥料の与え方

冬に油粕や骨粉、腐葉土、糠などの有機肥料をあげる（我が家では、葡萄の木の側にコンポストをつくっているのので、コンポストでできた土も肥料にしています）。

■誘引

葉が落ちる冬に、グリーンカーテンが欲しい場所にワイヤーを張るなどし、誘引する。

■剪定

6月頃になると新しい枝が伸びて葉が茂るので、実に日が当たるように、実がない枝や、細い枝を切る。また、栄養は、木の上（高いところ）に向かう性質があるので、グリーンカーテンを欲しい場所よりも高いところに伸びた蔓は切る。

■花房の整理

咲いた花の全てを結実させると、実が付き過ぎてしまうので、開花し始めの頃に花房を間引く。

■袋がけ

実が色づき始めたら、小鳥や虫の被害や、雨や風で実を傷めないために袋がけを行う。

■収穫

8月から10月初旬に収穫（品種によって変わる）。

