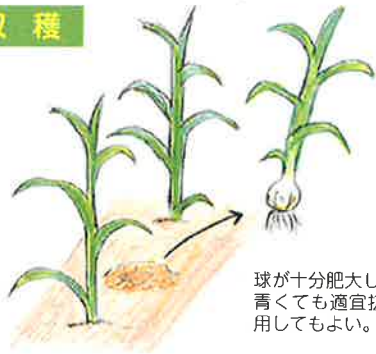


あなたもチャレンジ!

家庭菜園 ニンニクの収穫

収穫



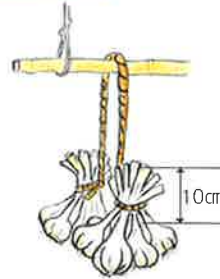
球が十分肥大したら、葉が青くても適宜抜き取り利用してもよい。

茎葉が2/3くらい枯れてきた頃が収穫の目安。全部抜き取る。

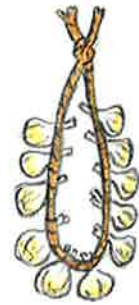


底部は平らになっている。

貯蔵



茎葉を10cm程度残して切り取り、7~10球ずつ束ねて、風通しのよい軒下などにつるしておく。



数珠つなぎにしてキッチンなどで乾燥させておくと、すぐ使え、飾りにもなる。

調理例



焼きニンニク

ニンニクをアルミホイルに包んで、オーブントースターなどで15~20分加熱する。皮はむいてもむかなくてもどちらでもよい。鱗片がとろけるようにやわらかく、甘くなる。好みでみそや塩をつけていただく。