

# 家医者 通信

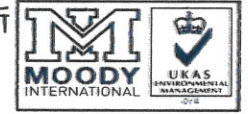
株式会社 満塩建設

県知事許可(特24)第1695号 一級建築士事務所

鹿児島市西田2丁目19-12  
TEL 099-254-5852  
FAX 099-256-8584



第127号



ISO 14001:2004 認証取得  
ISO 9001:2008 認証取得

## たんぽぽみつけましたか??

卒業式も終わると暖かさも増して春いっぱいになりますね。

桜前線も気になりますが、道端のたんぽぽやつくしもまた

可愛いです。バタバタと忙しさの中で見つけるちょっと

した春に嬉しくなります。

ちょうど季節の変わり目です!!

体調管理もしっかりしたいですね♪



## 春植え球根を楽しもう♪

日に日に暖かくなっていく春、昨秋植えた球根たちも芽を出し、早いものは花もつけていることでしょう。今回は、これから植えて夏～秋に楽しむ「春植え球根」についてご紹介します!



春植え球根ってどんなもの?

球根の中にも、秋植え、春植え、夏植えと植付け時期が異なるものがあります。春植え球根には、グラジオラス、ダリア、ジンジャー、カンナ、カラーなどがあります。この春植え球根は熱帯地方原産のものが多く寒さには弱い性質で、春(4~6月頃)暖かくなってから植えた球根は、夏～秋に開花します。

### 春植え球根の栽培ポイント

春植え球根は寒さに弱いので、花壇の場合は遅霜の心配がなくなる頃、ヤエザクラの開花を目安に植えつけましょう。鉢植えにして軒先で管理するのであれば、もう少し早く植えられます。球根を購入する際は、傷などがなく、良くしまったものを選びましょう。

春植え球根は、初めの球根の大きさよりも、植えつけ後の管理が花を咲かせる決め手になります。

球根は植えつけ前に、ベンレートやオーソサイドといった殺菌剤で消毒しておきましょう。植え場所は、日当たりの良い場所を選び、堆肥を十分にすきこんでおきます。また植えつけ時に元肥として、マグアンプを施しておくとい良いでしょう。

植えつけの深さは、花壇植えの場合で球根1~2個分を目安にします。

鉢植えの場合は、球根の頭が少し出る程度の浅植えにします。球根同士の間隔は、いずれの場合も球根2~3個分を目安にあけます。

水やりは、花壇植えの場合はひどく乾燥しない限りは必要ありません。

鉢植えの場合は、基本的に鉢土が乾いたらたっぷり与えますが、乾燥と過湿の両方に注意が必要です。また追肥として、芽が出る頃と蕾ができる頃に、1000倍に薄めた液肥を与えます。

なお、ポット苗で売られている球根植物を花壇などに植え替える際は、根を痛めないように注意し、根鉢を崩さずに植えましょう。花が咲き終わったら、花からは手で摘み取ります。

このとき茎や葉は切り取らずに、自然に枯れるまで残しておきましょう。

葉を切ってしまうと光合成ができず、球根に栄養を蓄えることができなくなるからです。

翌年に向けて十分に球根を太らせるために茎葉は残して、お礼肥えとして化成肥料を施します。

### 春植え球根の保存のポイント

春植え球根は、球根の状態でも寒さにあたるとう腐ってしまいます。

そのため、秋になり茎葉も枯れた頃には、毎年球根を掘り上げるようにします。

保存するには乾燥させるものと、乾燥させるとダメになってしまう物があります。

グラジオラスは、掘り上げたら土を落として陰干しで乾燥させます。

その後紙袋や段ボール箱の中に入れて、凍らない程度の温度が保てる場所で保管します。

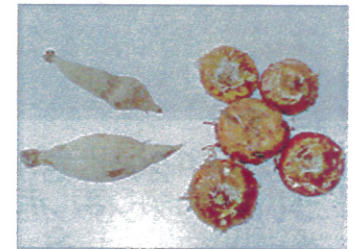
ダリアやジンジャーは、乾燥させるとダメになるタイプです。

掘り上げて土を落としたり、箱の中にパーミキュライトを詰め、その中に埋めて保存しましょう。

保管場所は、同じく凍らない程度の温度が保てる場所に置きましょう。

来年も楽しむためには、球根の肥大と適切な保管がポイントになります。

定番の秋植え球根だけでなく、ぜひ春植え、夏植え球根にもチャレンジしてみてください!



## 新じゃがと鶏肉の煮物

旬の野菜と鶏肉を使って食べ応えのあるしっかり味の煮物を。

\*\*材料\*\*

新ジャガイモ・4個 玉ネギ・1/2個 鶏もも肉・1枚 スナップエンドウ・8個 塩・少々  
だし汁・250ml

<調味料> 酒・大さじ3 みりん・大さじ1.5 砂糖・大さじ1.5 しょうゆ・大さじ2  
サラダ油・小さじ2

\*\*作り方\*\*

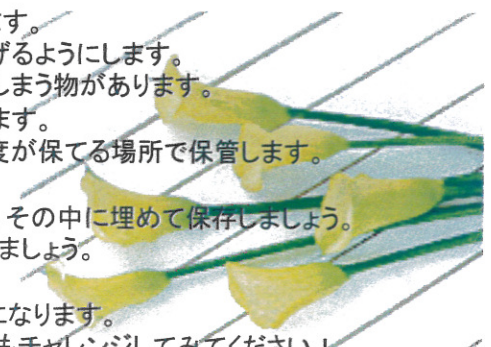
新ジャガイモは皮ごときれいに水洗いし、2~4つに切る。玉ネギは縦幅1cmに切り、さらに横半分に切る。

鶏もも肉はひとくち大に切る。スナップエンドウは筋を引いて塩を入れた熱湯でゆで、水に取る。粗熱が取れたら水気をきって斜め半分に切る。鍋にだし汁、<調味料>の材料、新ジャガイモ、玉ネギを入れて中火にかける。

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、鶏もも肉を炒める。鶏もも肉に焼き色がついたら他の具材も鍋に入れる。アクを取り、落とし蓋をして中火で15~20分煮る。



具材に火が通ったら器に盛って煮汁をかけ、スナップエンドウを散らす。



# 中央・協和・満塩建設JVによる鹿児島港 整備工事(3号上屋I期)完成！！



H24年12月に始まった3社JVの延床面積約600坪の大規模荷さばき場がH26年2月  
ついに完成しました。

鹿児島新港区複合一貫輸送ターミナルとしての運用が始まります。3月15日には知事、市長、  
国土交通省九州地方整備局長による完成セレモニーが催されました。

奄美・沖縄航路の乗降が  
快適になりそうです。



## 窓で解消、 住まいのお困りごと。



建て替えるような大がかりなリフォームを考える前に。  
手軽にはじめて、効果が出やすい窓のリフォームを考えてみませんか。

窓のリフォームで出来ること **断熱性を高め、結露を防ぐ**

湿気をためない、でも工夫だけでは限度がある。  
そこで、窓の出番です。

ガラス表面の温度差が、結露の原因です。  
「複層ガラス」や「二重窓」、「樹脂素材の窓」に変えることで  
窓の断熱性を高め、結露の発生を防ぎます。



窓のリフォームで出来ること **暑い日差しを遮る**

暑さ対策は、毎夏のテーマ。ガマンする前に、  
窓を見直してみましよう。

夏に窓から入り込む熱の65%は日差しによるもの。  
ガラスによる遮熱に加え、日よけなどで日差しを遮ることで  
エアコンの効率を上げることができます。



窓のリフォームで出来ること **騒音を入れない、漏らさない**

光を入れて、騒音を入れない。  
窓は、そんな願いを叶えます。

内窓の設置ひとつで、騒音を大きく低減。  
場合によっては40dBも変わります。  
さらに楽器などの音漏れも防げます。

