



さとさくら 南殿 画/植田由喜子

南殿とは、御所の紫宸殿を指す言葉であり、左近衛のこと。現在の左近衛は、赤芽のヤマザクラ、一重白色が植えられている。当園は「日本庭園」大井次三郎著、太田伴愛園 によれば「高砂(武者塚、奈天、南殿)」の日園と同一と思われる。 売野記

花かがみ

HANA-KAGAMI

発行人/小笠原 繁 発行所/名古屋園芸株式会社
〒460-0905 名古屋市中区東横2-18-13 tel. 052-631-8701
http://nagoyaengei.co.jp/

'18 4

名古屋園芸

母の日ギフト大特集



③ かわいいピンクガーベラのアレンジ ¥3,000 + 税



④ ミニガーベラのふんわりアレンジ ¥4,000 + 税



⑤ ガーベラのミニブーケ ¥2,000 + 税

バースデーフラワー

～ガーベラ～

寒さも和らぎ春の陽気に包まれる季節になりました。気分も明るくなるそんな4月におすすめのバースデーフラワー、ガーベラベールのフラワーギフトはいかがでしょう。
ガーベラはキク科の多年生植物で南アフリカが原産の花。花びらを大きく広げる姿はともかわいらしく女性に人気の花です。色や咲き方も豊富でリーズナブルな点も人気の一つです。
花色は基本カラーのピンク、イエロー、オレンジ、レッド、ホワイトがあります。花弁の中心から外側にかけて色が変化しているバイカラーと呼ばれるタイプもあります。咲き方はシングル(二重)、セミダブル(半八重)、フルダブル(八重)の三種類。またスパイダー系(糸咲き系)と呼ばれる花びらが細くつながったタイプもあります。花芯は白いものと黒いものがあり、花芯のサイズも小ささままです。このように現在ガーベラの品種数は世界中で数え切れない程あり、日本では約500種類が全国で栽培されています。

中でも愛知のお隣静岡はガーベラ生産日本一。とりわけ浜松はその温暖な気候からガーベラ栽培に適しており、浜松D.C.ガーベラのブランドとして全国に出荷されています。もちろん、ここ名古屋園芸でもこちらのガーベラを取り扱っております。また4月は出荷量が最盛期を向かい、「418(よいはな)ガーベラの日」として日本記念日協会にも登録されました。そんな4月は高品質で魅力たっぷりなガーベラでコーディネートされたフラワーギフトはいかがでしょう。

かっこよく野菜を育てるには ルーツポーチで育ててみよう



4月も半ばを過ぎると本格的に夏野菜の販売が始まります。毎年、野菜を育てている方はおもしろさがおわかりでしょう。ただ多くのかたは難しそう、大変そうというネガティブなイメージが強いのではないのでしょうか。花は育てても野菜はちよっとという方も多いでしょう。

では、花を育ててかわいいと思うのと同じように、今年は野菜を育ててかっこいいと思える育て方、見せ方で楽しんでみてはどうでしょう。どうしても野菜は菜園用のみどりのプラスチックのプランターのイメージ=かっこわるい 野菜を収穫するのがメインなのでカッコ悪くてもしょうがない。いやいや、せっかく育てるのだからカッコよく手軽にリーズナブルに育てみましょう。畑ではなく、マンションのベランダで、家のテラスでカンタンに育ててみましょう。

そこで登場するのが昨年花かがみ12月号でも紹介したルーツポーチ。ルーツポーチはリサイクルペットボトルとリサイクル天然素材をミックスして作った不織布製の植木鉢です。軽量で持ち手がついているので移動が楽で、ベランダやバルコニーガーデンで手軽に楽しむことができます。

ニューヨークのアパートでルーツポーチを使った家庭菜園がNew York Times誌に取り上げられるなど、都市部に暮らす方々にこそ使ってもらいたい省スペースを実現する栽培容器です。通気性や排水性が良いため、商品名にもなっている根(Root)の張りが良く、植物をじっくりしっかりと育てることができます。サイズやカラーバリエーションも豊富で、野菜をかっこよくカンタンに育てたいという願望をかなえてくれるルーツポーチ。今年はこれで野菜づくりを楽しみませんか。

もちろん初めての方もカンタンに、というコンセプトで野菜の種類、品種も販売していきます。苗のこともスタッフにお気軽に声をかけてください。



*野菜苗の販売は4月20日ごろからの予定です。

information

『尾州徳川の花相撲』 4月20日～8月26日
ヤマザキマザック美術館



当社の斜め向かいに位置するヤマザキマザック美術館にて開催される『尾州徳川の花相撲』で、当『雑花園文庫』所蔵の資料が展示されます。また、小笠原左衛門尉亮軒(当社取締役副店・雑花園文庫庫主)の講演会も予定されています。

「1000年後の正倉院 雑花園文庫の魅力」 聴講無料
*5月6日(日) 14:00-13:30(開場)
*予約・定員: 不要/定員80名(先着順)
*参加費: 無料
(ただし当日の鑑賞券または半券が必要)
*開催場所: マザックアートプラザ 4階会議室(美術館北側隣接ビル)



花の博物館 第267回

蒟蒻百珍 一冊

嗜蒟蒻人著 弘化三年(一八四六)(江戸)山城屋佐兵衛他刊 小笠原左衛門尉亮軒

三月で「豆腐百珍」を見たが、今度は「蒟蒻百珍」と、友人から言われ、「そのつもりです」と答えたところ「本当にこんにゃくもあるのか?」と驚かされた。
本書は所謂雑珍本(縦15.2cm 横10.8cm)にて蒟蒻の多く調理法を記す。
○味噌 普通あんばいよし と唱るもの よく揚煮しきりかたこのみにまかせ
○味噌 普通あんばいよし と唱るもの よく揚煮しきりかたこのみにまかせ
○和 小角または平作り細長等 きりかたこのみにまかせ 敵あへ 海苔あへ 青のり
この外あへものに、味噌あへ、志らあへ 味噌あへ、切込、俗に鉄砲和 敵あへ、白もに和してよし
更に○味噌煮、田菜、昆布巻、鰻がらし、砂鰯豆、指身、白和、いりだく、張すり などこの他六七種に及ぶ調理法が記されている。