

お手入れの季節は今！アレンジも自在に

愛らしい多肉植物を育ててみよう

世界各地の砂漠など厳しい環境に生育する多肉植物。独特のユニークな外観から、ガーデニングのアクセントとして、また屋内では観葉植物としても大人気です。丈夫な上に手間もかかりませんので、この春、はじめてみてはいかがでしょうかでしょう。

多肉植物の基礎知識

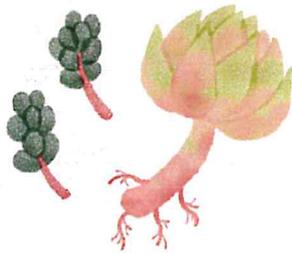
多肉植物は、本来の厳しい環境では、雨季に葉や茎などにしっかりと水分を吸収し、乾燥している時期は蓄えた水分で生育します。このため、よい環境で年中水や肥料を与えれば、どんどん大きくなっていきます。逆に、水分や肥料をあまり与えなければ成長を抑えられますので、好みのサイズに自分で調整することができます。

育てるには水はけのよい土を選んで。寄せ植えも簡単です。市販の人気の品種の大半は夏によく育つので、春から夏にかけてのこの季節がアレンジに最適。特に難しい技術はいりません。お好みのカット苗を自分のセンスで配置してください。

寄せ植えのポイント

カット苗を植えるには

カットしたばかりの苗を風通しのよい日陰で1ヵ月ほど乾燥させれば、根が出てきます。茎から自然に落ちた葉も、同様に乾燥させると端から根が出て簡単に移植できるようになります。



成長後の姿はさまざま

濃淡がはっきり分かれる色の組み合わせはメリハリが利いてきれいにまとまります。縦に伸びるもの、地を覆うもの……それぞれの成長後の姿をイメージして組み合わせてください。



暮らしのレシピ

パーティにもぴったり ライスサラダ2種

定番レシピとエスニック風の2種をご紹介します。



ベーシックな彩りライスサラダ

▼材料(2~3人分)

米……1合 パプリカ(黄)……½個
きゅうり……½本 新たまねぎ……½個
トマト……½個 セロリ……½本
ハム……4枚 プロセスチーズ……60g

【ドレッシング】

オリーブオイル……大さじ2
ワインビネガー……大さじ2
塩……少々 こしょう……少々

▼作り方

- ①米は通常の水加減で炊き上げる。
- ②パプリカ(黄)、きゅうり、トマト、セロリ、プロセスチーズ、ハムは1cm角にカット。新たまねぎは1cm角にカットしたあと軽く塩(分量外)で揉み、さっと水にさらす。ドレッシングの材料は合わせておく。
- ③炊き上がった米をボウルにあげてドレッシングと和え、よく冷ます。
- ④カットした材料を加えて混ぜ合わせ、皿に盛る。

ターメリックとツナのライスサラダ

▼材料(2~3人分)

米……1合 ターメリック……小さじ½
塩……少々 バター……10g
新たまねぎ……¼個
パプリカ(赤)……1個 ビーマン……1個
黒オリーブ……5個 ツナ缶……1缶

【ドレッシング】彩りライスサラダと同じ

▼作り方

- ①ターメリックと塩を加え、通常の水加減で米を炊き上げる。
- ②新たまねぎは薄切り、パプリカ(赤)、ビーマンは1cm角にカット、黒オリーブは輪切りにする。ツナ缶は油を切り、ドレッシングの材料は合わせておく。
- ③炊き上がった①にバターを加えてよく混ぜあわせ、ボウルにあげて冷ましてからツナを加える。
- ④カットした野菜と黒オリーブを加えてよく混ぜる。食べる直前にドレッシングを加え、皿に盛る。

暮らしのヒント ● 観葉植物 飾り方のポイント

生活に彩りを添えるさまざまなグリーン。おしゃれに飾るためのコツ

小さなサイズの鉢は棚や窓枠などにさりげなく。あえて不揃いな小サイズの鉢を一か所に集めて飾るのもおしゃれです。そのまま床に置くのはNG。大きな鉢は1つでも抜群の存在感。それだけで雰囲気をがらりと変えてくれますので、動線の邪魔にならない部屋の角などにシンボルツリーとして設置してみましょう。



暮らしのワンポイント

室内干しの後はお部屋のアフターケアを忘れずに
梅雨を迎える頃になると、つい洗濯物を室内干し!? でも……

天気の流れやすい梅雨時は、つい室内に洗濯物を干してしまいがちです。でも、ちょっと考えてみてください。室内干しをすると、洗濯物の水分がすべて水蒸気になってお部屋の中に放出されるのです。この湿気はクロスの劣化やカビ、ダニの原因になってしまいます。室内干しの後は必ず換気やエアコンのドライ運転で、お部屋のケアを心がけて。