

★ あなたのグリーンカーテンについて教えてください。 当てはまる箇所にチェック（ <input checked="" type="checkbox"/> または <input checked="" type="checkbox"/>)してください。	
育てた植物	ゴーヤー
育てた場所	<input checked="" type="checkbox"/> 南側 <input checked="" type="checkbox"/> 西側 <input type="checkbox"/> 東側 <input type="checkbox"/> 北側
育て方	<input type="checkbox"/> 地植え <input checked="" type="checkbox"/> プランター <input type="checkbox"/> その他（ ）
種・苗を植えた日	6月（ <input checked="" type="checkbox"/> 上旬、 <input type="checkbox"/> 中旬、 <input type="checkbox"/> 下旬）
作成にかかった費用（おおよそ）	6000円
グリーンカーテンの大きさ	縦 2.5m × 横 3.9m = 9.75 m ²

★ グリーンカーテンの効果はどうでしたか？ 当てはまる箇所にチェック（ <input checked="" type="checkbox"/> または <input checked="" type="checkbox"/>)してください。	
涼しさ	<input checked="" type="checkbox"/> 涼しく感じた <input type="checkbox"/> あまり変わらなかった
省エネ（エアコン使用回数）	<input checked="" type="checkbox"/> エアコンの使用が減った <input type="checkbox"/> エアコンを使用しなかった <input type="checkbox"/> あまり変わらなかった
省エネ（エアコン設定温度）	<input checked="" type="checkbox"/> エアコンの設定温度を上げた <input type="checkbox"/> 変わらなかった エアコン設定温度 <u>28℃</u>
温度 (分かる範囲で記入してください)	グリーンカーテンの内側 <u>34℃</u> 外側 <u>35℃</u> (グリーンカーテンのある部屋) 室温 <u>34℃</u> (グリーンカーテンのない部屋) 室温 <u>-℃</u>

★ グリーンカーテンの育て方やネットの設置方法などで、工夫した点や成功のポイントを教えてください。(必ずご記入ください)

◇工夫した点

- ・プランターに支柱を立てネットを設置しプランターを動かせるようにしました。
 - ・窓に近づけ台風の風をしのごうができた。
- ・1個のプランターに1本のゴーヤーを植え、葉の広がりを観察した。
- ・プランター大型化。
- ・土は袋に入れ日光で消毒後、天日干し。腐葉土と蘇生材入れたものを使用。
- ・わらをプランターに置き土が乾燥しないようにしました。
- ・葉の観察。病気が出始めたら葉の散布。下側の葉が黄色くなり始めたら苦土石灰を散布。
- ・市が配布する EM ぼかしを使用してコンポストで生ごみを堆肥にした。これを、実をつけ始めた頃から入れた。
- ・ゆっくり効く IB 肥料を追肥。
- ・葉が全体に広がるよう誘因。

★ グリーンカーテンづくりの中で、失敗した点や今後改善していきたい点があればご記入ください。(必ずご記入ください)

- ・種のとがった部分の切る量が少なく根が出なかった。
- ・プランターの底から根が出て地面に多くはっていた。苗を植える時に土の量をプランター一杯に入れるようにしたい。
- ・西日が長時間当たる場所では葉全体が黄色くなり、葉も小さく育たないことがわかりました。

★ グリーンカーテンを始めたきっかけ、感想、アイデア、グリーンカーテンで育てたゴーヤーなどの料理レシピなど、ご自由にご記入ください。(必ずご記入ください)

◇始めたきっかけ

- ・グリーンカーテンが窓辺にあると癒されるため。
- ・家族がゴーヤーカーテンは涼しいと言うから。

◇感想

- ・猛暑のため水やりの量、回数が難しいと感じた。葉を観察し追肥したり途中で土を増やしたりし育ててきました。1苗/プランターで葉の数が少ないので誘因も行い育ててきました。下から上まで葉が広がりゴーヤーを実らせてくれています。

◇アイデア

- ・プランターに支柱を立てネットをはった。

◇料理レシピ

- ・ゴーヤーチャンプルー
- ・ゴーヤーの漬物の作り方
 - ・ゴーヤーをスライスし熱湯に15分漬け苦み抜きする。
 - ・お酒、醤油、みりんを1:1:1で漬け液を作り一度、沸騰させる。
 - ・ゴーヤーを軽く絞って一晩漬け液に浸して出来上がり。
 - ・冷蔵庫保管で1週間は大丈夫。