

藤田 智 **直伝!** プランター菜園

基本の キホン!

恵泉女学園大学 園芸文化研究所准教授
藤田 智



秋田県生まれ。恵泉女学園大学園芸文化研究所准教授。専門は野菜園芸学、植物育種学、農業教育学。「NHK 趣味の園芸」講師などで野菜作りの魅力を伝える。著書に「別冊 NHK 趣味の園芸・わが家の片隅でおいしい野菜を作る」(NHK 出版) など多数。

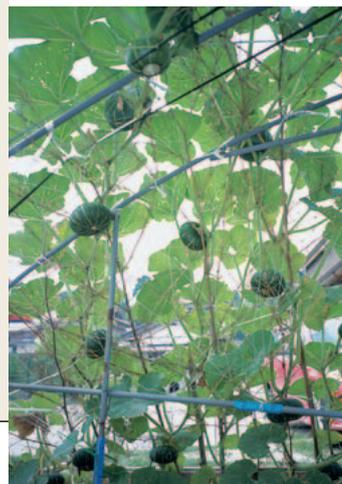
その24 ミニカボチャ 一つにぶら下がったかわいい果実—

ほくほくの西洋カボチャに、風味豊かな日本カボチャ。そしてちょっと風変わりなペポカボチャ。バラエティに富んでいて、甘くおいしい、栄養たっぷりの緑黄色野菜です。

病害虫に強くて作りやすく、家庭菜園向きなのですが、少しスペースをとるのが注意のしどころ。プランターで栽培するなら、茎をぐるぐる支柱に巻きつけていく「あんどん仕立て」に挑戦してみましょう。



緑黄色野菜の代表種。まるごと調理できるミニカボチャを、プランター栽培で育てよう。



旺盛に育つカボチャは、棚作りにするなど立体的に栽培すれば、省スペースになる。

はじめに

カボチャの原産地は、北アメリカから南アメリカにかけての地域で、コロッセが1492年にアメリカ大陸を発見してから世界各地へ広がりました。日本へは16〜17世紀に、豊後、長崎、秋田、江戸、京都などへ伝えられています。カロテンやビタミン類などを豊富に含む栄養価の高い野菜で、今や緑黄色野菜の代表格となりました。

カボチャは果菜の中では最も強健で、病害虫の被害も比較的少ないため、家庭菜園では十分に無農薬栽培が可能です。しかし、旺盛に育ち、1株でもかなり広い面積をとってしまうので、注

主な品種

日本で栽培されているカボチャは、現在3種類あります。主流は西洋カボチャで、粉質の果肉はほくほくして甘みが強く、栗カボチャとも呼ばれます。日本カボチャは果肉が粘質で、ねっとりした風味があります。また、ペポカボチャは果実の形や食味が風変わりです。

意も必要です。垣根に這わせたり、日よけ代わりに棚作りにしたりと、工夫して楽しむ方もおられます。

今回は、プランターを利用したカボチャ栽培。この栽培に向くのはミニカボチャです。姿かたちが愛らしく、しかもおいしいと評判です。

栽培方法

1 コンテナなどの準備

つる性のカボチャは、地這い栽培だと2m四方以上の広さを必要とします。また、5〜8月までの長期間にわたって栽培するので、コンテナは25ℓ以上の大型のものを使用します(第1図)。

2 苗の植え付け

植え付けは、5月上中旬に行います(第2図)。カボチャの植え付け適期苗

タネから育てる場合

タネまきは、植え付け時期の1カ月ほど前を目標に行います。5月上中旬の植え付けでは、4月上中旬にタネまきすることになりますので、保温が必要です。ポットで1カ月間育苗するため、週に1回500倍液肥を水やりを兼ねて施し、肥切れに注意します。



おすすめのコンテナ栽培向きミニカボチャあれこれ



‘ほっこり姫’
果重600~800g程度と小さく、手のひらサイズ。粉質で甘みが強い。



‘はやど’ ★
果重700~800gの、たくさん収穫できる極早生種。濃黒緑色の果皮が美しく、食べてもおいしい。



‘平安小菊’ ★
果重700~800gで、栽培しやすくたくさんとれる。風味豊かな日本料理に最適な小型カボチャ。

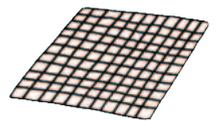
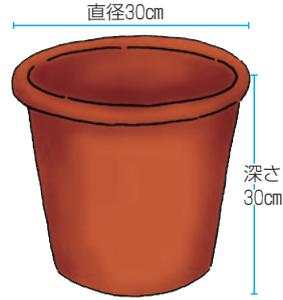


‘バターナッツ’
果重800g程度で、ひょうたん形がユニーク。粘質で味がよいおすすめ品種。

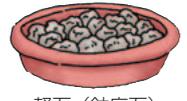
★印は日本カボチャ。

第1図 準備するもの

コンテナ
(容量が25ℓ以上のもの)



鉢底ネット



軽石(鉢底石)



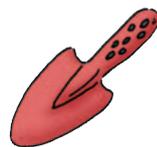
培養土



長さ70cm程度の仮支柱



長さ1.8m程度の支柱竹4本



誘引用のひも、移植ゴテ、ハサミ

第2図 植え付け

①コンテナの底に鉢底ネットを敷く。



②底が見えなくなるくらいに軽石を敷く。



ウォータースペースを2cmくらいとる。

③培養土を入れる。

④コンテナの中央に植え穴を掘る。



ポリポットから、根鉢を崩さないように抜き、植え付ける。

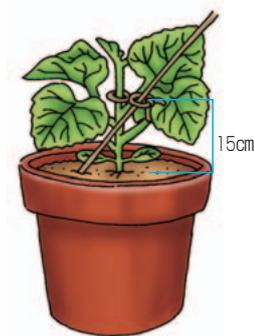
植え穴を掘る。

⑤植え付け後は水をたっぷりと与える。



第3図 仮支柱立て

8の字に誘引する。



カボチャの苗の植え付け。深植えになりすぎないように、周りの土を寄せる感じで植え付ける。

は本葉3~4枚程度で、つるが伸びる前の大きさが理想です。

3 仮支柱立て

植え付け後に仮支柱を立て、茎を地際から15cmくらいの所で8の字に誘引します(第3図)。

4 整枝(仕立て方)・誘引

主枝一本仕立てとし、わき芽はすべて早めに摘み取ります。つるが伸びたら、週に1回を目安に支柱へ誘引し、あんどん仕立てにして、主枝をらせん

よい苗の選び方

苗を購入する時は、葉色の濃いガッチリとしたものを選びます。また、接ぎ木苗は高価ですが、病害などに強く育てやすいのでおすすめです。



病害虫にやられていない。

双葉がしっかりとついている。

根量が多くて力強く、根鉢ができています。

葉は色が濃くて厚みがあり、直径は4~5cm。

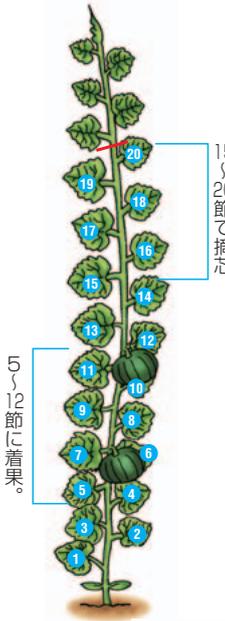
徒長しておらず、節間が詰まっている。

茎がガッチリしている。

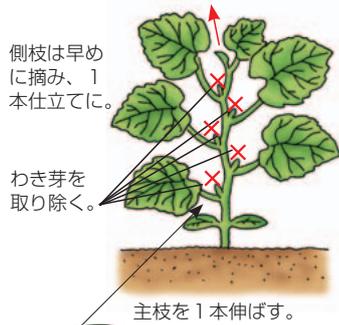
12cmポリ鉢

第5図 整枝 (1本仕立て)

② 1本仕立て (イメージ)



① わき芽とり



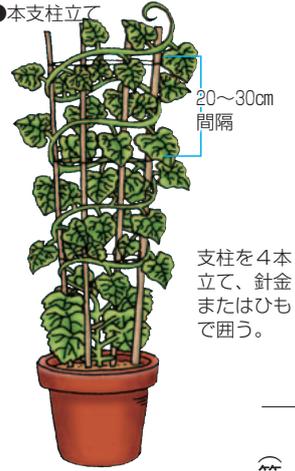
脇芽は早めに摘み取る。

第4図 あんどん仕立て (イメージ)

② 誘引 (週1回)

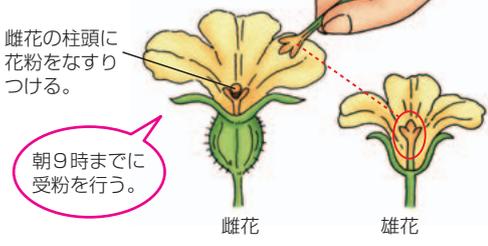


① 1本支柱立て



状に誘引します (第4図)。伸ばした主枝は15〜20葉で摘芯し、5〜12節までに着果させます (第5図)。

第6図 人工受粉



朝9時までに受粉を行う。



カボチャの雌花。



カボチャの雄花。

5 人工受粉
雌花が咲き始めた朝方9時ごろまでに人工受粉を行い、着果を促します (第6図)。

第7図 追肥



開花後7〜10日、ピンポン玉大の時に不良果を摘果します。1株で1〜2果をつけるようにします。

7 摘果

特に、着果期や果実肥大期は、生育の様子を見ながら追肥し、肥料切れにならないよう気をつけます (第7図)。また、生長中は、土が乾いたらたっぷり水やりします。

6 追肥・水やり



ピンポン玉大の時に不良果を摘果する。

コラム カボチャの甘み

カボチャやサツマイモなど甘みを楽しむ野菜の場合、収穫したてはでんぷんの塊とってください。つまり、収穫直後は甘みが少ないのです。サツマイモやカボチャのでんぷんは、収穫後、緩やかに糖分へ変わっていきます。甘みが強くなる時期は、収穫からおよそ3〜4週間後です。待ちましょう。甘いほっくりとしたカボチャは、いろいろな料理に使える。



① 収穫適期前の果梗。縦長にコルク化が始まっている。
② 収穫適期の果梗。果実の部分まで枯れている。

9 収穫

開花後35〜40日程度で収穫となります。果梗が枯れてくるのが目安です。カボチャはとれたてより、しばらく置いた方が甘みが増すので、保存しておいてから食べましょう。

8 病害虫

うどんこ病にはカリグリーン、べと病にはダコニールを散布します。また、アブラムシはオレト液剤、ウリハムシはマラソン乳剤で防除します。