

ちょっと  
気になる?!

# 野菜の豆知識

葉菜編

このページでは、野菜栽培をするうえで、よくある疑問にタキイのブリーダーがお答えします。

## 市場性の高い メキャベツに注目!

器に盛りつけるだけでちょっとおしゃれに見えるメキャベツを直売所に出荷してみませんか。メキャベツの栽培はケールに準じますが、二つ注意点があります。

- ①定植は9月上旬までに行い、しっかり株を作る
  - ②結球が確認できたら上位葉を10枚くらい残し、下の葉は根元からかき取る
- 小さくてユニークな姿ですから、一つひとつ小分けにしての出荷が基本ですが、茎にたくさんメキャベツを鈴なりにして、株出荷してもインパクトがあります。



↑代表品種「早生子持」とクリーム煮。直売所ではレシピを添えてみましょう。



タキイ研究農場  
神田 啓太郎

Q ケールがちょっとブームになっている  
ようです。栽培方法を教えてください。

ケールは暑さや寒さにも強く、時期を選ばず作りやすい野菜ですが、より糖度が増す冬収穫での栽培方法を解説します。  
基本はキャベツと同じ移植栽培です。7月下旬〜9月上旬にかけて128穴のセルトレイにタネをまき、25日間ほど育苗して定植します。30℃以上では発芽率が低下するので冷房施設のない方は苗を購入しましょう。



↑健康によいと注目される「結球キャベツケール」。栽培しやすい品種です。

ケールは乾燥に強く過湿には弱いため排水のよい畑か、もしくは畝を高くして栽培します。畑には1㎡当たり苦土石灰100g、堆肥3kg、化成肥料70gを施しておきます。定植後はしっかりと水をやり、活着を促します。定植後60日ごろから適度な大きさの葉を下から収穫します。収穫したら追肥すると長く収穫できます。



果物と一緒にミキサーにかけジュースで飲むのはもちろん、ケールを牛乳と一緒にミキサーにかけ、コンソメなどで味付けすると簡単にポタージュができます。老若男女問わず食べやすいのでたくさんとれたときにおすすめです!

Q 抽苔(トウ立ち)の主な原因はなんですか? 抽苔を防ぐ方法を教えてください。



タキイ長沼研究農場  
神田 拓也

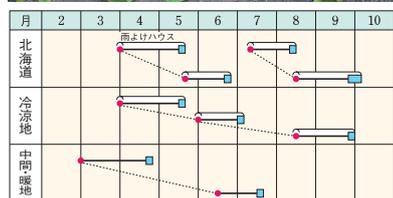
Q 西洋種ホウレンソウと東洋種ホウレンソウの違いは何ですか?

ホウレンソウの原産地は中央アジア地域といわれています。そこから、ヨーロッパ方面に広がったものが西洋種、中国方面に広がったものが東洋種の起源です。西洋種は丸葉で葉柄が短く丸ダネであることが特徴です。一方東洋種は切れ葉で葉柄が長く角ダネであることが特徴です。



↑東洋種は長日に敏感で抽苔が早く、秋まきに使用されます。西洋種は長日に鈍感で抽苔が遅く、かつては春まき、夏まき用途でした。近年はF<sub>1</sub>(一代交配)種が主体で、西洋種と東洋種のすぐれた点を併せ持つ品種が中心になっています。

ホウレンソウは長日植物※であり、抽苔の主な原因は長日条件(日長の影響)です。品種にもよりますが、抽苔に必要な積算日長は450〜500時間といわれており、これを超えると抽苔が起ります。特に一年で一番日が長い夏至付近でのタネまきでは注意が必要です。



↑安定した晩抽性の「晩抽サマースカイ」。特に本州冷涼地の初夏どりには最適です。

Q レッドリーフの赤い葉色をより濃くするにはどうすればよいでしょうか？



タキイ熊本研究農場  
喜多村 直人



↑ワインレッドが美しいリーフレタス「ワインドレス」。アントシアニンの含有量は従来品種(「サマルージュ」)の約2倍。おいさと機能性成分を併せもつ品種です。

レッドリーフレタスの赤い葉色をより濃くするには大きく分けて4つの方法があります。

①時期…レッドリーフは高温期よりも低温期において赤色がより濃くなります。そのため、適温期から低温期の収穫期に栽培可能な秋まき栽培がおすすめてです。

②場所…赤い葉色の成分であるアントシアニンの生成には紫外線が大きく関わっています。そのため、日当たりのよい場所で栽培することが大切です。

③栽培方法…圃場は排水性を高めるとともに、収穫期には肥効をやや抑える

ことが大切です。また、株間は30cm程度と広めに取ります。トンネル栽培を行う場合には古ビニールや近紫外線除去フィルムの使用は避けます。収穫前には換気を強めて発色をよくします。

④品種…品種により発色の濃淡や色合いが異なります。

「ワインドレス」はファイトリッチシリーズの一品種で、機能性成分であるアントシアニンを従来品種よりも豊富に含むニュータイプのレッドリーフです。サラダに加えて彩りとしてはえるワインレッドの濃い赤色とかための葉質が特長です。

Q 「九条太」を使った干しネギ栽培で太くて甘いネギを収穫できると聞きました。具体的にどんな栽培方法ですか？

●「九条太」の干しネギ栽培

- ① 10月 播種
- ② 3月中旬 仮定植
- ③ 7月下旬 掘り上げ・乾燥
- ④ 8月下旬 定植
- ⑤ 10月～3月 収穫



↑7月下旬に掘り上げ乾燥させた「九条太」干し苗(左)。8月下旬に定植し(中)、10月以降に大ネギとして収穫できます(右)。

「九条太」は京野菜の一つで、やわらかい肉質と香りのよさが特長です。九条ネギは高温期に不良環境に対応するため株元が肥大して休眠します。この特性を利用して育苗が困難な夏場の定植に干しネギを利用します。

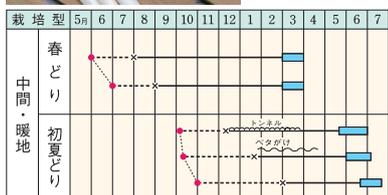
作型としては10月播種、3月中旬まで育苗畑への仮定植となります。7月下旬に苗を掘り上げ、3週間程度乾燥させます。温度が下がってくる8月下旬に枯れた葉を除去し、再び3〜4本ずつ定植することで、10月〜3月にかけて収穫できます。活着後には一気に新葉が展開し、株は複数本に分けつて強く生育するため、90cm程度から大ネギとして収穫することができず。また、大きく育つた株は寒さにあたることで九条ネギ特有の「ぬめり」と甘みが増し、鍋物や焼きそばの相性が抜群です。

Q ネギで花芽形成が起こる条件は何ですか？ 抽苔を避けて安定出荷する方法はありますか？

ネギは緑植物低温感応型に分類され、ある一定の大きさに達した株が一定期間、低温に遭遇することで花芽形成し、高温長日条件下で抽苔します。品種、株の生育状況、地域により異なりますが、一般的に9〜10月の秋まき栽培では翌年3〜4月ごろに抽苔する場合があります。そのため5〜6月は出荷の端境期となりますが、初夏どり品種「初夏一文字」はこの時期に出荷することができます。産地では10月上中旬から播種して、越冬期はトンネル栽培で5〜6月に収穫しています。トンネルを使用しない場合、12月〜1月播種で7月どりが可能です。



「初夏一文字」の晩抽種「初夏一文字」。春〜初夏どりで太く、秀品率が高いのが特長です。



タキイ茨城研究農場  
久保 佑喜