

あなたもチャレンジ 家庭菜園

シソ さまざまな用途を楽しむ

園芸研究家 成松 次郎

【栽培時期】

中間地では4、5月が種まきの適期で、収穫期は6～10月です。

【品種】

大葉の品種は、葉色が鮮緑色で広卵形をして大きく、葉縁の欠刻が深く、葉面に細かい縮みがある「青しそ」、「青ちりめん」があります。赤ジソの葉取り用は「赤ちりめん」など葉色が赤紫色で葉形の大きい品種を用います。

【苗作り】

直径7.5～9cmの小型ポリポットに4、5粒の種をまきます。セルトレーでは72穴のトレーを使い2、3粒まきます（図1）。発芽後2回に分けて間引き、1回目は本葉が開く頃に成長の遅れた株、密になっている所の株を抜き取ります。2回目は本葉3枚の頃に1本にします。

【畑の準備】
幅70～80cm幅のベッド（栽培床）で栽培する場合には、事前に1平方m当たり苦土石灰150gを菜園全体に散布して耕しておきます。その後、堆肥2kgと化成肥料（NPK各成分10%）200gを施します（図2）。

【植え付け・追肥】

本葉5、6枚になつたら条間40cm株間30cmに植え付けます（図3）。その後2週間おきに1平方m当たり30g程度の化成肥料を条間にまき、根元に軽く土寄せします。

【病害虫の防除】

病気はほとんどありませんが、害虫ではハダニ、ハスマモンヨトウなどがあり、アファーム乳剤などの登録農薬で防除をします。

【収穫】

葉が10枚以上になつてから、下の方の葉の付け根が早いので、水に挿しておきましょう。穂ジソの収穫期は先端の花穂が5、6輪開花している頃に穂先から15～20cmで切り取ります（図4）。赤ジソは紫、青ジソは白い花が付きます。

青ジソの若葉は大葉と呼ばれ、薬味や精進揚げに、赤ジソの葉は梅漬けに利用されます。シソの発芽適温は20～25度、生育適温は20～23度で、低温には弱いが高温には強い野菜です。また、シソは短日期（昼の時間が夜の時間より短い季節）に花を付ける性質があり、9月ごろから穂が出てきます。シソは発育に応じて収穫方法が変わり、子葉、若葉、花穂、未熟果はそれぞれ芽ジソ、大葉、穂ジソ、実ジソと呼んでいます。これを、シソの七変化といいます。

図1 苗作り

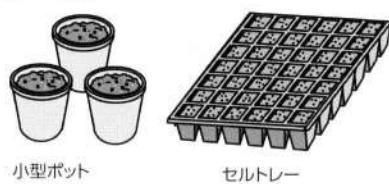


図2 畑の準備

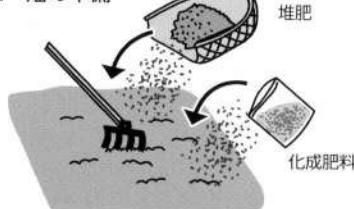


図3 植え付け

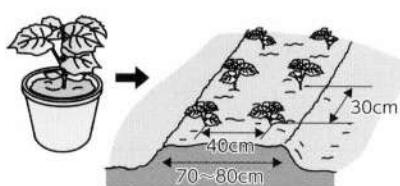


図4 収穫



栽培カレンダー

