



# あなたもチャレンジ!

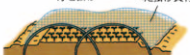
# 家庭菜園

板木技術士事務所 ● 板木利隆

## 保温

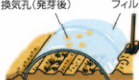
秋まきの冬に入ってから防凍保温

不織布などの  
へた掛け資材  
浮き掛け



春先の種まきときからの保温(2月まき)

換気孔(発芽後) フィルム



## 収穫

抜き取り収穫



摘み取り収穫

伸びた脇芽



本葉10枚の頃、  
中心の茎を摘み取る

脇芽が15~18cm  
くらいに伸びてきたら  
下の方を葉2~3  
枚を残して次々と摘  
み取る

## 冬の鍋物用シュンギクはこれからがまきどき

冬の鍋物に欠かせないシュンギクですが、天ぷらやおひたしにも向き、近年は生のままサラダやトッピングにと、幅広く用いられるようになりました。

いずれも取りたての新鮮さが魅力。栽培もしやすいので家庭菜園の野菜としてはうってつけです。

地中海沿岸地方の原産、日本へは中国を経て室町時代に渡来し、江戸時代から栽培が盛んになりました。春に黄色い花をにぎやかに咲かせるので「春菊」の名が付けられました。地域によっては「菊菜」と呼ばれることもあります。

まきどきは9月。種の準備をしましょう。

葉の切れ込み具合によって、大葉種、中葉種、小葉種に分かれますが、現在主に流通しているのは切れ込みが目立つ中葉種です。

切れ込みが浅く大型の葉の大葉種は葉肉が厚くて柔らか、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びヤシの木のような草姿となり、癖の少ないスティックシュンギクがあります。サラダや天ぷらにしておいしいです。

土壌に対する適応性はかなり高い方ですが、乾燥には弱いので、保水力のある畑を選びましょう。

生育適温は15~20度です。低温期に良品を得るには、フィルムやべた掛け資材により保温します。

種まきに際しては、シュンギクの種子は充実度にばらつきがあり、もともと発芽率が低い性質があるので、やや厚まきにし、芽が多く出たところを間引きして生育をそろえるようにしましょう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいですから、覆土はやや薄めにし、覆土が厚い部分は芽が出たら間引きます。間引きは本葉2枚の頃2~3cm間隔に、本葉7~8枚の頃5~6cm間隔を目安とします。間引き後は畝間に追肥し、軽く耕し込んでおきます。

収穫は、株ごと抜き取る方法と、本葉10枚ぐらいになったら下の方の葉を3~4枚残して中心の茎を摘み取る方法があります。摘み取りの場合は、中葉種の中でも茎が伸びやすい新種を用い、最終株間を10cmぐらいに広く取り、多くの良い側枝を出させるために図のように摘み取ります。