

夏に涼味を ショウガづくり

ショウガは殺菌作用や薬効、料理の香りづけや魚類のにおい消しなど、古来広く食生活に取り入れられてきました。

これを若いうちに収穫する葉ショウガ(谷中ショウガ)は、みそをつけてビールのつまみに、消臭にと、大いに役立つくれること請け合いで、家庭菜園におすすめの夏野菜といつてよいでしょう。密植できるので、狭い畑や庭先、プランター作りにも向いています。

種子は取れないので、まず種ショウ

ウガ(塊茎)を準備することが必要です。成功のポイントは何といつても良い種ショウガを入手することです。

4月中旬ごろから種ショウガが出回ります。よく見て、病害根や腐れ込みがなく、充実して少し白い芽が伸び始めているものなら確実です。

植えつけの適期は4月末〜5月上旬(関東南部以西の平たん地の場合)です。高温性なので地温が12度以上にならないと芽が伸びださないので、植えてから芽が伸びだすまでには1カ月半〜2カ月近くかかります。

元肥に完熟堆肥(たいひ)と油かす

を施し、60cmの畝間を取って植え溝を掘ります。大きい塊は指2、3本

分ぐらいの大きさに分割し、株間は7〜8cm開けて列状に植えつけます。覆土は5〜6cmとします。

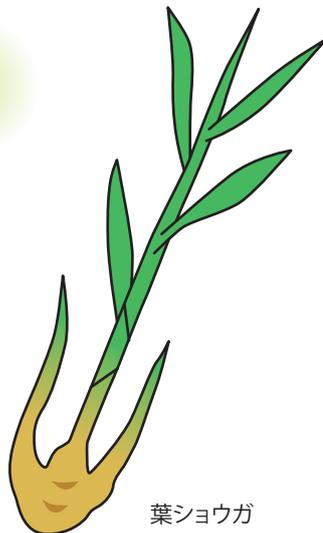
芽が10cmほどに伸びたら、半月ごとに2〜3回化成肥料と油かすを、

列の片側に溝をつけて追肥します。

葉が3〜4枚開いたところから逐次収穫します。塊茎を残したままかき取るように収穫すれば、次々と夏の間収穫が楽しめます。途中で塊茎ごと収穫すれば古根として、秋まで置けば新ショウガとして利用でき、重宝します。



種ショウガ
(塊茎)



葉ショウガ

彩・菜・栽

2020年
4月