

彩菜栽

2016年
9月

冬の鍋物用春菊は これからがまきどき



冬の鍋物に欠かせない春菊しゅんぎくですが、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。

保温

秋まきの冬に入ってから防寒保温

浮き掛け

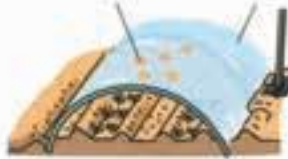
不織布などの
べた掛け資材



春先の種まきどきからの保温(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
ぐ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

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。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く、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びやすいの木のような草姿となり、癖の少ないステイック春菊があります。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度ですので、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、春菊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

ましよう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいことから、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します。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、大葉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。