

# 彩菜栽

2017年  
4月

## 上手に育てて おいしく食べようズッキーニ



ズッキーニはカボチャの仲間ペポ種の一つ。節間が短縮され、つるとして伸びないので「つるなしカボチャ」とも呼ばれます。「サマースカッシュ」の別名もあります。

日本へは50余年前に導入されましたが、当時は食習慣になじまず、利用は伸びませんでした。さまざまな洋風料理に向くことが分かり、近年人気が高まってきました。

主力はキュウリのように長形で緑色でしたが、近頃は図のように黄色や球形など、色、形の異なる新品種も種々出回るようになり、需要を大きく伸ばしてきました。

種のまきどきは4月中旬～5月上旬です。カボチャに準じて3～3.5号のポリ鉢に2～3粒まきとし、育つにつれて1本立てにし、本葉4～5枚に育てて畑に植え出します。

茎は短縮され、葉は大型で株元付近が込み合った状態に育つので、元肥の窒素成分は控えめに施し、株間60cm、畝間180cmと広めに植えましょう。また、葉が込み合いがちなので多湿を嫌います。畑は排水の良い所を選び、畝を高め作り、ポリマルチをすることが大切です。

葉が大きく、葉柄は太くて中空なので、風に振り回されたり反転しや



元肥は植え付け半月前に畝全体に耕し込む。追肥は生育盛りのときフィルムを上げて施す

主はキュウリのように長形で緑色でしたが、近頃は図のように黄色や球形など、色、形の異なる新品種も種々出回るようになり、需要を大きく伸ばしてきました。

種のまきどきは4月中旬～5月上旬です。カボチャに準じて3～3.5号のポリ鉢に2～3粒まきとし、育つにつれて1本立てにし、本葉4～5枚に育てて畑に植え出します。

茎は短縮され、葉は大型で株元付近が込み合った状態に育つので、元肥の窒素成分は控えめに施し、株間60cm、畝間180cmと広めに植えましょう。また、葉が込み合いがちなので多湿を嫌います。畑は排水の良い所を選び、畝を高め作り、ポリマルチをすることが大切です。

葉が大きく、葉柄は太くて中空なので、風に振り回されたり反転しや

すく、その傷口から病原菌が入る場合が多いので、図のように短い支柱を株元に、茎を挟むよう交差させて立て、ひもで結んで固定します。

生育が旺盛になり葉が込み合うようになつてきたら、株元付近の葉を1～2枚ずつ、果物も適宜間引き、健全に育てます。肥大する果物が多くなつてきたら、半月に1回ぐらい化成肥料と油かすを追肥します。

果実は短縮した茎の各節に付き、開花後の肥大は早いので、長形果種は長さ20cmほどに、球形果種は径6～8cmぐらいになつたら遅れずに収穫しましょう。

ハウス栽培では早い時期には雄花を探して人工授粉することが必要ですが、露地栽培では昆虫が活動する

ので、放任しておいてもよく実止まりします。降雨が続いたりして多湿になると、花卉がしおれて果実に付き、腐ることがあるので、花卉を早めに取り除きます。

代表的な食べ方はトマトやナスなどと一緒に煮込むラタトゥイユ。油で一度炒めてから煮込むとカロテンの吸収もよくなります。

簡単なのは輪切りにしてバターで炒めてチーズの付け合せに。ゆでて塩とレモン汁を振ってサラダに。縦に薄く切って帯状にし、ゆでてサーモンやトマトなど彩りの良い材料を巻きオードブルに。その他グラタン、唐揚げ、ガーリック炒めに、さらには開花中の花卉を花ズッキーニにと、用途は限りなく広がります。

