

小松菜

カブから分化した最も古い漬け菜の代表種。カルシウムや鉄分、ビタミンB,Cなど栄養豊富で様々な料理に使えます。耐暑、耐寒性があり、自家菜園にはうってつけです。

板木技術士事務所 板木利隆



栽培計画

	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
春どり		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
夏どり						○	○	○	○	○	○	○	○
秋どり									○	○	○	○	○
冬どり										○	○	○	○

○ 種まき ○ トンネル(覆下を含む)被覆 ○ 収穫



暑さ寒さに強く連作もできる小松菜

在来のカブから分化した漬け菜の一つ。現在の東京都江戸川区の小松川周辺で盛んに作られていたのもその名があります。

カルシウムを多く含む(野菜の中でも最多、ホウレンソウの3倍強)、鉄分、ビタミンB、Cなどの栄養素も豊富です。

あくがほとんどないので、ゆでこぼししないでおひたし、汁の具、ごまあえ、生揚げや肉、魚との合わせ炒め、そして漬物にと幅広く使えます。

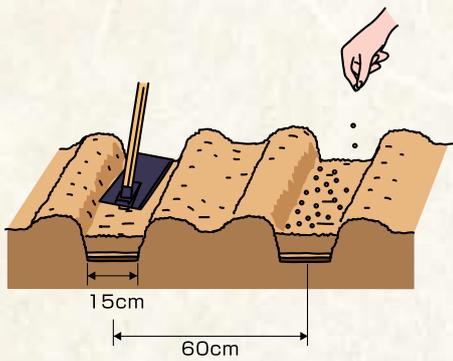
耐暑、耐寒性共にあり、連作障害も出にくく育てやすいので、自家菜園にはうってつけ。周年的に栽培してもよい野菜といえますよ。

一番のまきどきは8月下旬〜9月中旬ですが、後述のように6月中旬からでも種まきできます。

葉形や彩りの異なる多くの品種、系統がありますが、近年人気が高いのは丸葉で葉に厚みのある葉色の濃い品種(多くはチンゲンサイの性質を取り入れた改良種)です。

育て方は、野菜の中ではやさしい部類ですが、寒さ、暑さの厳しい時期の良品取りには元肥に良質の完熟堆肥や油かす、化成肥料などを畑全面にばらまき、20cmくら

いの深さによく耕し込んでおくことです。生育の様子を見て、後半葉色が淡く育ちが遅いようなら、15〜20日置きぐらいに化成肥料と油かすを列間にばらまき、くわで軽く土に耕し込んでおきましょう。



秋はいろいろな害虫にやられやすいので、早めに薬剤散布をしたり、べた掛け資材を被覆して飛来を回避します。

収穫は通常葉長が22〜25cmくら

いになったら株元から抜き取り、または刈り取りします。

小規模の家庭菜園では葉をかき取り収穫するのも良いです。



私の場合、やや離れた畑ではなく庭先の小菜園の5m長の畝1列に、6月中旬に種まきし、葉をかき取り収穫し、7月下旬から3月下旬まで8カ月の長い間収穫しています。小松菜はとう立ちするまで節間はほとんど伸びず、株元付近の葉が次々と出てくるので、草姿はいつも低いままなのです。3月下旬を過ぎるととう立ちしてくるので、それもナバナ同様に摘み取って食べます。ほろ苦い、さっぱりした味も良いものです。

この摘み取り長期栽培の品種としては、サカタのタネの「ぎよすみ」などがお勧めです。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

JAグリーン津店 栽培のポイント

● 夏場になるとヨトウムシ、アオムシ、コナガなどの害虫が多くなるので、寒冷紗や不織布などで覆うのが効果的です。病害では春と秋に白さび病、炭そ病が発生しやすいので、適切な防除をしましょう。

● 基本的に周年栽培できますが、10月初旬から11月中旬にかけての種まきが害虫や病気の発生が少なくて育てやすく、2週間おきに時期をずらして種まきをすれば長く収穫を楽しむことができます。

● 中性に近い弱酸性の土壌を好みますので、石灰を過剰に入れないように気をつけましょう。

〔堆肥〕

発酵けいふん (動物質堆肥)

〔石灰資材〕

粒状苦土石灰

〔元肥〕

園芸化成682

〔殺虫剤〕

アブラムシ類・アオムシ等に
パイベニカブスプレー

〔殺菌剤〕

白さび病に
アミスター20フロアブル

