

ハクサイ

繊維のやわらかさと淡白な持ち味で冬野菜の王座を占める。あく抜きもなく手軽に炒め物、鍋物、漬物に。韓国ではキムチに不可欠。

板木技術士事務所 板木利隆



月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

栽培計画

普通栽培 (早生)								○	●	●	●	●
普通栽培 (中～晩生)								○	●	●	●	●

○ 種まき ● 植えつけ ● 収穫



ハクサイの上手な貯蔵方法

大きく育ち、固く結球したハクサイは、一斉に収穫するだけでなく、ある程度畑に残して順次収穫し利用したいものです。

この場合、畑でそのままにしておくと、厳しい霜や寒風のために、球の頂部の柔らかい葉や外葉がカサカサになり、やがてそこから腐って食べられなくなります。防寒対策を施して長い間利用したいものです。

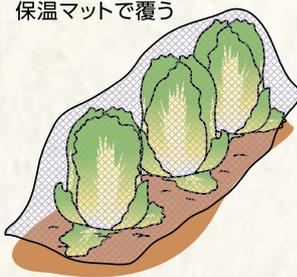
一番簡単な防寒対策は、霜が降り始めたころ、先に収穫した株の少ししおれかけた外葉を球の頭上に4〜5枚覆いかぶせておくことです。少ししおれかけていた方が球になじみやすく風で吹き飛ばされにくいので好都合です。

畑にある程度長く置く場合は、なるべく多くの外葉で球を包むようにして、ポリテープや細縄などで縛っておきます。元気良く育つと葉折れがひどく、作業しにくいので、多少霜に遭い葉が柔らかさ

を増してから作業するようにしましょう。

相当広い面積の畑で多数の株を貯蔵するには、べた掛け資材（長繊維不織布、割繊維不織布）を広げて、頭上に2〜3枚重ね掛けするのが効果的です。プラスチックフィルム、特にポリフィルムは、じか掛けにするとその直下は一時的に外気温よりも低くなってしま

うので、使用しないでください。



【畑での保温被覆】

列ごとにべた掛け資材（2〜3重）や保温マットで覆う

大面積の栽培での本格的な貯蔵法として困り貯蔵法があります。

これは、ハクサイを畑から根ごと引き抜いて、別の場所に根を下方に向けて密に並べ置き、上に稲わらなどの保温材で覆って寒さから守る方法です。この場合、寒害を受ける前に、通常よりもやや若取りすることが大切です。そして寒害を受ける直前に貯蔵に取り掛かるよう配慮します。この方法を上手にすれば、約2カ月も長期貯蔵

することが可能です。



【畑での防寒】

収穫済みの株の下葉を頭上にかぶせる

外葉で球を包みポリテープや細縄で縛る

【家庭での簡易貯蔵(約1週間)】

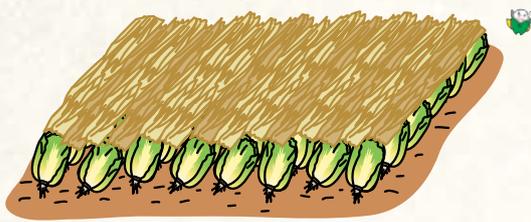
新聞紙にくるんで冷暗所に。頭を上に向けて



※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。

【畑でまとめて貯蔵(約2カ月)】

根を付けたまま株を引き抜き、まとめて稲わらで覆う



いずれの防寒、貯蔵方法でも、貯蔵する前にアブラムシやアオムシなどが寄生していると増殖してしまう恐れがあるので、事前に薬剤防除をすることが肝要です。

収穫後に短期間品質を保持するには、新聞紙にくるんで涼しい場所に立てて置くのが簡単です。これで約1週間鮮度を保てます。

早い者勝ち！冬あったか長靴

折り返してオシャレ！



脱ぎ履きしやすく中はあったか素材



お買い得品！

4,320円が
2,000円(税込)



JAグリーン津店では漬物用品も揃えてお待ちしています！ぬかは1kgまで無料でお渡ししていますよ〜♪



「たくさん育てたハクサイを長く楽しみたいあなたに！」

「ハクサイを縛るのに」

麻糸 サンリン玉糸



「防霜・保温に」

不織布 らくらくガードスーパ―



JAグリーン津店が教える！
おすすめ資材



JAグリーン津店 城チーフ