

一年の計は元旦にありといいますが、とにかくマンネリになりやすい自家菜園を活性化するために、今年お薦めしたい野菜の種類や品種、育て方などについて考えてみましょう。

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	1	2	3	4	5
ナバナ										○			●					
ジャガイモ			●	●			●	●										
ピーマン			○	○		●	●	●										
大型トマト			○	○		●	●	●										
つる性インゲン					○	○	●	●										
小松菜					○	○	●	●										
小カブ										○	○	●	●					
ニンジン			○	○			●	●										
ネギ			○	○				●	●					●	●	●	●	●

○ 種まき ● 植えつけ ● 収穫



魅力野菜で自家菜園の活性化を

早春から夏にかけて

一番育てやすく、冬から春まで長い間取れるのは**ナバナ**です。改良品種の「花飾り」などは耐寒性が強く花ざろいも良く美味です。



3月植えの**ジャガイモ**は、小粒ながら黄金色で味の

良い「インカのめざめ」「インカのひとみ」「インカルージュ」の3兄弟で、話題性もあります。



ピーマンは苦味や臭いが少なく

キュートな小型で、子どもにも好まれる新品種



「ピー太郎」、赤・黄・だいたい色をそろえ、平型の「フルーツパプリカ」などで新しい魅力が加わりま

した。**大型トマト**を立派に作り上げるのは大変難しいですが、耐病性で

育てやすくなった「ホーム桃太郎」「桃太郎ホープ」「麗容」などが味も優れています。



育てやすくよく取れる5月ま

きの**つる性インゲン**はぜひ取り組んでください。品種は古くから味に定評のあ



るインゲン「ケンタツ

キーワンダー」などです。しっかりと交差させた支柱を立て、つるが伸び始めたら遅れずに支柱へ誘引し、半月に1回、少量の追肥をす

るだけで、朝夕2回、2カ月ぐらいい収穫し続けられ、新鮮な格別な味を楽しむことができます。

夏から秋にかけて

夏の青物としては、強健で連作にも耐え作りやすい**小松菜**が一番のお薦めです。身



近な菜園なら、抜き取り収穫だけでなく、株をそのまま残して、下の方の葉から1〜2枚ずつ葉かき収穫すれば、数カ月以上も長い間収穫し続けることができます。「ぎよすみ」は強健で夏に強く美味。私の庭先菜園では6月まで7月下旬から実

8カ月間も取り続け、最後は4月初めにとう立ちしたものを、ナバナ同様におひたしで食べました。

9月まきの**小カブ**は、色白で色

つやが良く肉質が緻密で味の良い「たかね」、大きく



なつてもす入りせず味の強い強健な

「耐病ひかり」、上が赤紫色、下が白色でサラダや酢漬けに好適な

「あやめ雪」などがお薦めです。

ニンジンは芯までオレンジ色になり甘さと風味に

優れ、煮物やサラダにして彩りの良い「ベターリッチ」が魅力的です。

ネギは味を重視した品種を選び、自家菜園ならではの食味を楽しみたいものです。

「九条太」を筆頭とし、「下仁田」「松本一本太」など全国的に在来系の味の良い品種があり、それらを考えることが大切で



です。「あじばわ」(全農で筆者育成)は下仁田と湘南の交雑育種系で、その軟らかな味から直

売用として評価されてきました。



※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
おすすめ！
たっぷり素材



JAグリーン津店 城子一

健康な作物は健全な土で育ちます。良い土は、水はけ・水もちが良く、堆肥などの有機物を多く含んでいます。①から③までを順番に施し、次の野菜を育てる準備をしましょう。

①野菜が育ちやすい**酸性度の土に調整**しおさい

鳥羽のかき殻で作られた地球環境に優しい天然動物性有機石灰です。酸性土を中和する土壌改良材として優れており、散布後すぐに定植可能です。



②堆肥

堆肥は十分に発酵・熟成しているものを選びましょう。畑にまき、水はけのわるい土壌の場合は深くまでしっかりと耕した後、畝を立てます。この時小石や瓦礫は取り除きましょう。

完熟発酵牛ふん

土を軟らかくし根の張り

りを良くします。



スーパー発酵けいふん
有機栽培などにおすすめ



③元肥

一般に肥料に使われるには、窒素・リン酸・カリウムの3要素です。肥料のやり方は様々ですが、畝にまいて軽く起すと良いでしょう。

苦土入園芸化成682

窒素成分が多いため、



葉物野菜に最適です。

毎年野菜を作っているけれど、なかなかいいものがない...とお悩みの方は、営農センターにて土壌診断も受け付けています。1回300円です。お気軽にお問い合わせください。詳しくはJAグリーン津店まで！