



1983年に農林水産省が告示した「新野菜名称の統一（38品種）」では、コエンドロ、コリアンダー、シャンサイ、中国パセリは「コウサイ（香菜）」に統一されています。時が経過し、今ではタイン名のパクチーの方が一般的です。いろいろな名称のあるパクチーは世界各国で愛され、栽培されています。独特の強い香りがするので、日本ではこれほど好き嫌いが分かれている野菜はありません。嫌いな人は読み飛ばし、好きな人はぜひパランダで栽培してください。キッチンの近くに香味野菜があるととても重宝します。

パクチーは暑さ、寒さに強く、作りやすいハーブです。発芽適温は15度前後で、春まきと秋まきができます。深さ15cm以上のプランターに市販の培養土を入れ、

パクチー（セリ科コエンドロ属）

日当たりの良い所で栽培します。

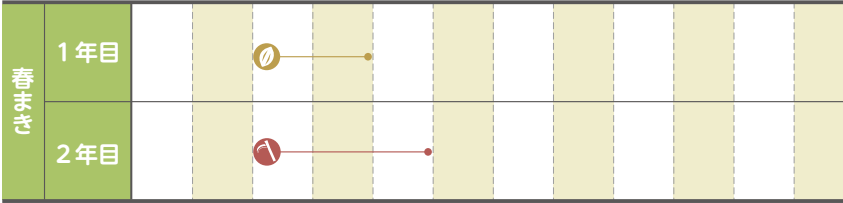
種は堅い殻に包まれているので、種を押しまくくと発芽が悪くなるので、種を押しつぶして二つに割ってからまきます。条間20cmの筋まきとし、種が重ならないように種まきします。薄く覆土し、軽く鎮圧して、種が土から水分を吸いやすいようにします。水やりは朝方にし、夕方に土の表面が乾く程度にします。

発芽には10〜15日かかり、初期生育もゆっくりです。本葉2〜3枚になると生育が早くなります。順次間引きして株間を20cmにします。間引き菜も料理に利用できます。追肥は1週間に1度、1000倍の液肥を施します。

株が旺盛になつてきたら、外側の葉から収穫します。1度に1株から多くの葉を収穫すると衰弱するので、各株から若い葉を少しずつ収穫するようにします。花を咲かせ、種を利用する栽培もあります。

肉や魚料理の臭い消し、サラダ、おかゆなどに利用します。タイ料理のトムヤムクン（エビ入りの辛酸っぱいスープ）には欠かせません。パクチーの強い香りに閉口していた人も、慣れれば好むようになるかもしれません。

栽培計画 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



○ 種まき ● 収穫



JAグリーン津店が教える！
パクチー栽培のポイント！

JAグリーン津店
グリーンアドバイザー認定
城博一

●栽培環境

パクチーは暑さにも寒さにも強く育てやすいハーブですが、乾燥している環境を好むので、日本のような高温多湿な夏は苦手です。夏は風通しが良く、蒸れにくい場所で、水やりは控えめに乾燥気味に管理してあげてください。くれぐれも水のやりすぎには注意しましょう。



●花を咲かせないように気を付けて

パクチーは、花芽が出来たら早めに摘み取るようにしてください。花を咲かせてしまうと周囲の葉が枯れてしまうので、花が咲く前に摘み取るように気を付けてください。

もし、パクチーの種を収穫したい場合は花を咲かせてから最後まで育ててあげましょう。



園芸資材のことはJAグリーン津店(0599-22913517)までお問い合わせください。

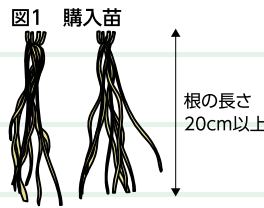


アスパラガス(キジカクシ科クサスギカズラ属)

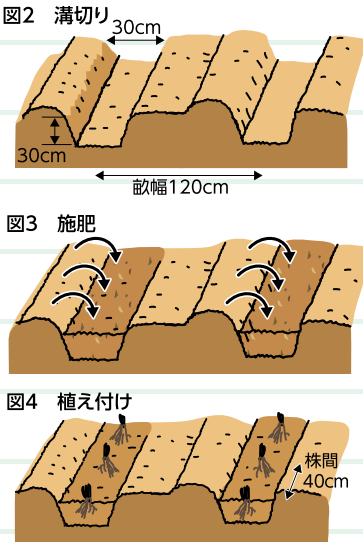
グリーンアスパラガスには、疲労回復を早めるアスパラギン酸と高血圧を予防するルチンを多く含みます。早春に苗を植え付けて翌年から収穫できます。

【栽培時期】 永年性なので、一度植えると7～8年同じ畑で栽培できます。一般には、2～3月に園芸店で苗を求めます(図1)。

1年目は収穫しないで、根株を十分養成して翌年から収穫を始めます。種から育てるときは3～4月にまき、1年間株を育成し、早春に苗を植え付けて翌年から収穫します。



【植え付け】 畑に1平方m当たり苦土石灰200gをまき、よく耕しておきます。次に、畝幅120cm、深さ30cm、幅30cm程度の溝を掘り、この溝1m当たり堆肥2kgと化成肥料(N:P:K=10:10:10)100gを与えます。苗は株間40cmに植え付けます(図2・3・4)。



【管理】 茎葉が繁茂すると倒れやすくなるため、株の両側にひもを張ります。追肥は、生育の盛んな6月と芽の動く前の2～3月に、畝の肩にそれぞれ畝1m当たり化成肥料50gを与えます。

【病害虫の防除】 梅雨期と秋雨期の茎枯病が大敵で、茎と枝に紡糸い形の病斑を生じ、進行すると茎が枯れ込んでしまいます。「Zボルドー」や「ダコニール1000」などで防除します。また、地上部が枯れる晩秋に、茎を地際から刈り取り、焼却して予防します。

【収穫】 茎が伸びてきたら、先端が開く前に草丈30cm程度で地際から切り取ります。早春の1カ月間初物を楽しみ、その後一時収穫を中断し、1株に数本の茎を成長させます(立茎栽培という)。この数本の茎に働いてもらい、夏から秋まで次々に出る若茎を順次収穫します。

【種から育てる場合】 3～4月に土作りを済ませた育苗床に20cm間隔に溝をつけて、株間15cm、1カ所2～3粒の種をまきます。草丈10cm程度のときに間引きし、1本立てにします。苗の養成中に2～3回、化成肥料を1平方m当たり50g程度を追肥します。数が少ない場合は、ポットにまいて苗を育成しても良いでしょう。

※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。



アスパラガスの栽培のポイント

● 水やり

アスパラガスは乾燥には強く、多湿には弱いという特徴を持っています。そのため、アスパラガスへの水のやりすぎは注意をしなければなりません。状態であるのも良くはありません。夏場は乾燥、活動が鈍る冬場は水のやりすぎなど、季節に合わせた注意が必要です。

● 枯れてしまったかも...

もし地上に出ている部分が枯れてしまったら、まずは茎の部分を軽めに引っ張ってみてください。それが簡単に抜けてこないようならば、まだ根っこが生きている可能性があります。諦めずに管理を続けてください。

● 病気・害虫

一番被害が多いのは「茎枯病」です。土の中のカビが原因で茎部分に褐色の斑点が発生し、徐々に茎全体へと広がって最後には枯れてしまう病気です。

一度発生すると他の株にも伝染するので、できるだけ早く発見し、感染した株を引き抜いて処分することが大切です。これを防止するには、水はけや日当たりを良くしたり、雨よけ屋根などを取り付けることが有効です。

栽培計画	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1年目			○	●								
2年目			●									(刈り取り)
3年目				①								

○ 種まき ● 植えつけ ① 収穫