



ラッカセイ(マメ科ラッカセイ属)

ラッカセイの根には、根粒菌が共生し、空気中の窒素を植物に供給するため、窒素の少ない土壌でも生育できます。温暖地では種まき適期は5月中旬～6月中旬です。

【品種】 ゆで豆向きには、早生の「郷の香」、晩生の「おおまさり」などがあります。煎り豆向きで晩生の「千葉半立」、中生の「ナカテユタカ」、やや早生で最近育成された「Qなつつ」があります。

【畑の準備】 事前に1平方m当たり苦土石灰150gを菜園全体に散布して耕しておきます。深さ20～30cmの溝を70～80cm間隔で掘り、溝1m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2kgとを施し、土とよく混ぜ、溝を埋め戻します(図1)。窒素が多過ぎると「木ぼけ」し、実の付きが悪くなるため、野菜の後作では肥料を控えるに与えましょう。

【種まき】 土を盛り上げて幅30cm程度の畝を立て、種は25～30cm(「おおまさり」は50～60cm)の間隔で2粒まきます(図2)。鳥よけは、トンネル状にネットを掛けるか、不織布でべた掛けをします。また、釣り糸を上部に張ると、カラスは羽が糸に触れることを嫌うため、飛来を防ぐことができます。なお、畑の都合や鳥害回避のために、小型ポットで本葉2枚くらいまで育苗してから植え付けることもできます。

図2 種まき

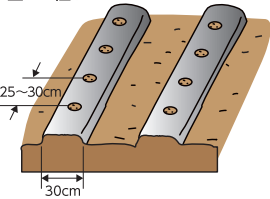
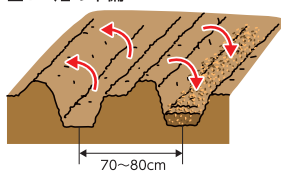


図1 畑の準備

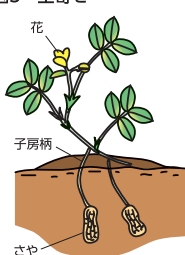


【灌水(かんすい)】 発芽までは十分与え、その後はやや乾かし気味にしますが、夏の乾燥は実の太りに影響するので灌水すると良いでしょう。

【土寄せ】 開花後に株元に土寄せをします。

この土寄せは子房柄が地中に入りやすくなるためです(図3)。

図3 土寄せ



【病害虫防除】 コガネムシ類の幼虫が、さやを食害する場合があります。掘り取ったときに幼虫がいたら捕殺してください。次年度以降は、フォース粒剤などで防除対策をしましょう。

【収穫】 ゆで豆向き品種では、「郷の香」は開花期(株全体の半数に開花が始まったとき)からおおよそ70日、「おおまさり」でおおよそ85日のさやが十分に肥大した頃です。煎り豆向きでは、「ナカテユタカ」「Qなつつ」はおおよそ80日、「千葉半立」はさやが膨らみ、網目がはっきりと見えた95日頃で、中の豆の皮が茶色に着色しています。

【食べ方】 電子レンジを利用した、煎り方を紹介します。乾燥さや50gを耐熱皿に並べ、500Wで1分半加熱した後、攪拌(かくはん)し、再度1分間加熱後攪拌し、さらに500Wで1分間加熱します。加熱の過程でかき混ぜることで、煎りむらを少なくできます。電子レンジの出力を低く設定し、加熱時間を長く取ることで、煎りさやができます。また、むき身では、水に10秒ほど漬けて、紙封筒に入れて50gでは500Wで3分程度加熱します。いずれも分量が多い場合は調理時間が長くなり、少ない場合は短くなります。

※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。

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
普通栽培					○				●			
マルチ栽培					○				●			

○ 種まき ● 収穫



JAグリーン津店が
ラッカセイ
栽培のポイント
教えます!



JAグリーン津店
グリーンアドバイザー認定
城博一

ラッカセイは、日当たりがよく、暖かい環境を好みます。15～25℃の気温でよく育ち、15℃以下では生育しません。背丈が低く栽培期間が長いので、家庭菜園では周囲の野菜が生長しても日陰にならないような場所を選んでください。

【肥料】

ラッカセイなどマメ科の植物の根には、空気中の窒素を固定する根粒菌が共生していて、自ら栄養分をつくり出すことができます。肥料が多すぎると葉ばかり茂って実付きが悪くなるため、元肥は控えめにしましょう。

ただし、カルシウム分が不足すると空莢が多くなってしまうので、石灰を適量施しておくのがポイントです。

《保存方法》

ラッカセイの収穫後は土を払い落とし、株を逆さまに立てて、莢の付いた方を上に向けた状態で10日ほど天日干ししてください。株をゆすってみてカラカラと音がするようになったらOKです。その後、莢をとって水洗いし、ふたたび天日乾燥させると長期保存が利きます。完熟させる際に、莢ごと乾燥させると殻つきピーナツとして楽しめますよ。