

チャレンジ！野菜づくり

暑さ寒さに強く連作もできる小松菜



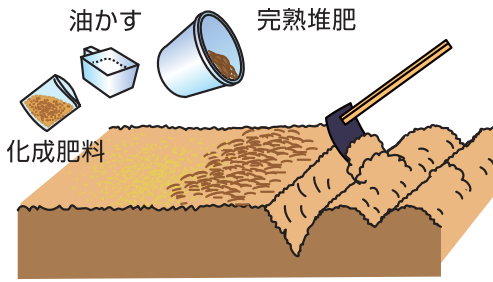
在来のカブから分化した漬け菜の一つ。現在の東京都江戸川区の小松川周辺で盛んに作られていたのがその名があります。

カルシウムを多く含み(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。

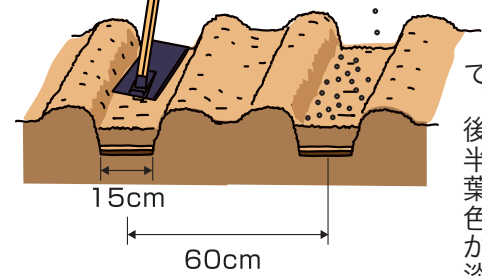
あくがほとんどないので、ゆでこぼししないでおひたし、汁の具、ごまあえ、生揚げや肉、魚との合わせ炒め、そして漬物にと幅広く使えます。

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

(図1)



(図2)



(図3)



(図4)



栽培してもよいでしょう。

一番のまきどきは8月下旬〜9月中旬ですが、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緑の濃い品種(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基肥に良質の完全堆肥や油かす、化成肥料などを畑全面にばらまき、20cmぐらいの深さによく耕し込んでおくことです(図1)。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(図2)。

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ぐらいになったら株元から抜き取り、または刈り取ります(図3)。

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(図4)。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。

肥料・農薬のご紹介

試してみよう!

便利な展着剤!



農薬散布をしても葉や害虫に付着せず、多くが流れ落ちてしまうことがあります。これは、野菜や害虫の表面に水を弾くワックスや糸状の物質があるためです。付着しにくい作りに、キャベツやネギ等があります。

そこで便利なのが展着剤! 展着剤に含まれる主成分の界面活性剤が、農薬の付着性と浸透性を高め、農薬の効果を安定させる働きがあります。いつもの散布作業に展着剤を加えてみましょう!

例えば:

■殺虫剤・殺菌剤用

グラミンS・アプローチBI・スカッシュ

■除草剤用

クサリノー・サーファクタント30・サーファクタントWK

展着剤には様々な種類のものがありますので、ご相談のうえ、ご使用ください。

※お気軽に各営農センター(営農購買課)へお問い合わせください。