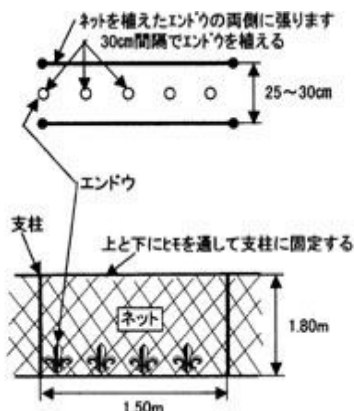


※ 3月～4月の家庭菜園

今年の野菜作りをはじめる前に自分の畑の面積とどんな野菜を作るか良く考えて下さい。
いま、植え付ける野菜は収穫まで約3ヶ月かかりますので、例えばトマト、ナス、キュウリ、にがうりなど野菜類の苗を植えるのは4月下旬です。

今月は3月から5月まで播いたり植えたりする野菜を書いてみますので、自分の畑を考えて選んで下さい。

3月	4月	5月
① ジャガイモ類	① 里芋・八つ頭	① 落花生
② 長芋類	② 生姜	② 大豆
③ 根菜類	③ 根菜類	③ 黒豆
④ 葉菜類	④ 葉菜類	③ サツマイモ類苗
⑤ 苗類	⑤ 豆類	④ ねぎ苗
・レタス	・いんげん	
・サニーレタス	・とうもろこし	
・アスパラ苗	・枝豆	
・みょうが苗	⑥ 果菜類苗	
	・トマト苗	
	・ナス苗	
	・キュウリ苗	



その他、中国野菜、ハーブ類、モロヘイヤ、オクラなど自分で食べたい野菜、作りたい野菜を良く考えて栽培して下さい。

なお、ニラ、アスパラ、ミョウガなどは宿根草ですので、一度植えますと何年かはそのまま収穫できますので植える所に気を付けて下さい。10月～11月上旬に播いた、サヤエンドウ、スナックエンドウ、グリーンピースなど元気に育っていますか。

2月下旬～3月中旬に15cm以上に伸びた時に支柱を立てます、1.50～1.80m以上の木の枝、竹などあれば、エンドウなどの株を包むようにして、木の枝を挿してください。

つるが枝に絡み生育共に上に伸びて行きます。

しかし、このところ木の枝が手に入らず、多くの方が市販されているネットを使用して下さい。

巾1.8m×長さ18.0mのネットで目合い18cmあり、手が入り収穫が自由に出来ます。

<じゃがいもの根付けの注意点>

じゃがいもは澱粉が主体で低カロリー、ビタミンCや食物繊維を豊富に含むレルシーな野菜です、その上日本各地で栽培されているやせ地でも出来る家庭菜園向きの野菜と言えます。

①2月下旬～3月中旬に植える春植え、

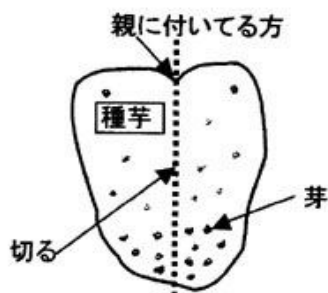
②8月下旬～9月中旬に植える、秋植えの2種類があります。

じゃがいもはナス科の植物です、トマト、ナス、ピーマンなど、栽培した所は連作に注意して下さい。

種芋は弱い陽にあてて10日間ぐらい干す、その時、上下をひっくり返して下さい。

青い芽が出てきたところで切ります。

切り方は下のほうが芽が多いので、横に切らず縦に切って下さい。



数年前までは切り口にわら灰とか消石灰をつけて腐り止めに使用しましたが、じゃがいもはPH5.0～6.0弱酸性を好み、今はそうか病が繁殖し易いとの理由で使用を中止しています。

その代わりに市販されているものもありますが、日陰で干し、乾いたら切り口を上にして10cmぐらい土を掛けて、4月下旬頃土寄せします。

土の上に芋が露出して緑化しないように5月中には2回目の土寄せを行います。

収穫は6月上旬以降晴れた日の午前中に芋に傷をつけないように掘り上げ数時間畑に干してから収納します。

・害虫は「てんとう虫」で手で捕まえて水を入れたビンに入れます。

・病気は「そうか病」で皮がかさぶたのようになる、人間には害は無いが見た目が悪いです。

4月に一番注意して欲しいのは「遅霜」です、数年前までは5月の上旬まで霜があるとされていました、この所4月20日以降は霜が来ていません。

しかし、ことしはどうなのかな？ もう霜が無いと言う見極めが、ビニールトンネルを外したり、苗を植えたり、種を播いたり出来る時です、特に4月の家庭菜園を楽しむためには、頭の中に入れておいて下さい。

<4月上旬に栽培する野菜は>

里芋、石川早生	早生品質の代表的な里芋です、丸型でキツキツならこの品質が一番です。
土垂	中早生種の俵型で粘質で煮くずれしにくい、豚汁、ケンチン汁等、煮物には定番です。
セレバス	赤芽大型種であり、子、親、茎まで捨てる所が無い品種です。
竹の子(京いも)	晩生種で、ホクホクした食感とはまりません、年明けまで置くと、風味、甘味が最高です。
ハツ頭	肉質は粉質で赤茎も大変美味しい品質です、捨てる所はありません。

以上代表的な品質を書いてみました、まだまだ色んな品質がありますので試して下さい。

植え方は、巾1.0m×株間40cmぐらい、一球植え、覆土10cmぐらい、排水の良い肥沃な土地ならばそんなに難しいことはありません、入梅後の乾燥だけは気を付けて下さい。

三州生姜	夏に出る若芽を採って、まろやかな辛さを楽しんで下さい。親もすりおろし料理にいろいろ利用して下さい。
大生姜	辛味が強く、紅生姜等加工用、料理用等薬味におすすめです。
金時生姜	若芽及び株元は特に鮮やかな緋紅色で特徴的な芽生姜です、酢漬けには最高です。

味噌を付けて若芽を食べると、このまろやかな辛さは最高です、親の方もすりおろして豆腐を食べる料理に色々利用できる等、捨てる所がありません。

畦巾は50cm×株間は種子の3倍程度開けて下さい、すなわち、5cm程度の種でしたら15cmぐらい開けると良いです。

<4月中旬頃に栽培する野菜>

春ウコン	根茎内部は黄色で秋ウコンより強烈な苦味が特徴です、翌春にピンク色の花を咲かせます
秋ウコン	根茎内部は鮮やかなオレンジ色です、初夏に白い花をつけ、観賞用にもなります。
紫ウコン	根茎内部は紫かかった白色をしています、翌春には薄い紫が混じったピンク色の花を咲かせます。

春、紫ウコンは苦味が強く、漢方薬によく利用されます、秋ウコンは最も苦味が少なく、苦味の苦手な方には漢方薬又は料理に利用できます。 畦巾は60cm×株間は20~30cm、 10cmぐらい覆土をして下さい。

ヤーコン	⇒4月下旬~5月下旬に植えて下さい アンデス原産で20~25℃で旺盛に生育し、葉はお茶として利用でき、イモはオリゴ糖を含む梨のような食感があります、 冬季は地上部が枯れるので掘り上げて貯蔵すると良いです。
こんにゃく芋	⇒4月下旬~5月中旬に植えて下さい 2年子の種を植え付ければ肥大性もすぐれ、10月中旬頃には茎葉が黄変し株が倒れるので、その頃が収穫です。 手作りのこんにゃくを作り、さしみこんにゃくを食べましょう！
菊芋	⇒4月上旬~4月下旬に植えて下さい。 栽培容易で吸肥力が強く繁茂します、秋には黄色の花を咲かせ茎が折れたなら塊根を掘り上げ利用します。 スープに入れたり、漬物にして利用して下さい。すりおろし味噌と混ぜておいて、毎朝みそ汁にいれて利用しても良いと思います。
とうもろこし	各社で色々な品種を出していますが、「大変おいしい」その中で大きく分けると イエロ種 ⇒ 黄色一色 パハカラ種 ⇒ 黄色実の中に白色が混ざっている クリーム色 ⇒ 白色一色 但し 他の品種の花粉が混ざると、白色の中に黄実が混ざるおそれがあるため、200m以上他品質と離すか、種まきの時期をずらして播いて下さい。 又 とうもろこしの一番の害虫は雄穂に飛来して卵を産み付けますので花粉が終った、雄穂を切り落とす事が多少の予防効果があります。 地温が低いので必ずマルチングを使用して下さい。 黒マルチングですと雑草を押さえますので後で楽です。 畦巾45cm×株間27cm(9227maryチング)に1~2粒まき、10cm程度伸びたらハサミで1本残して切り捨てて下さい。

えだまめ	従来は白豆種が主でしたが、今では茶豆、黒豆種も、味の良さで播く人が多くなって来ました。 早生種、中生種、晩生種などの品質があります。 すなわち、4月早生種、5月中生種、6月晩生種など播く時期により品種を変えて下さい。 とうもろこしと同じように黒マルチングを使用して下さい。 畦巾45cm×株間15cmの1本植えか、とうもろこしと同じように9227マルチングを使用し2本植えで栽培します。
いんげん	⇒つるなし、つるあり種の2種類があります。 その中で丸莢(サヤ)種、手莢種で莢の長さが15cm~25cmがあります。 どちらも筋なしですので、料理をする時、上と下を切るだけですぐに使用できます。 又黒マルチング9227を使用して下さい。 ・つるなし ⇒ 畦巾45cm×株間27cmに2種まき、そのまま仕立てして下さい。 ・つるあり ⇒ 支柱を立てる必要がある関係で畦巾100cm×30cmに2種播きです。 尚 夜温が上がる8月に入ると花が落ちますので5月中旬頃までに播いて下さい。 又 夜温が下がる9月中旬頃に咲くように、7月中旬頃にもう一度播いて下さい。 秋においしいいんげんが収穫出来ます

<4月下旬頃に栽培する野菜>

家庭菜園の一番の楽しみな果菜類の植え付きの時期です。

菜園の広さを頭に入れて何を栽培するか良く考え、特に連作にならないように植えつけて下さい。

<トマト>

大実トマト (完熟トマト)	畦巾90cm×株間45cmに1本植えにして下さい支柱は必ず立てて風などで折れないように気をつけて下さい。 花芽を外側に向けると、後は、全部花は外側に向きます。 脇芽は早めにとって一本支柱で栽培して下さい。
------------------	--

<ナス>

長卵形	関東地区では7~8割が、このナスを栽培しています。
大長	関西地区から九州にかけて栽培されている長ナスです、30cmぐらい長くても皮が柔らかいタイプです。
中大長	中間的なタイプで量も多く、果皮、果肉共軟らかく煮物、漬物に最適です。
水ナス	最近栽培が多くなってきた品種です、肉質は少し硬めですが朝漬け、煮物に最適です。水分は多目にしておまめに かん水をして下さい。
小ナス	漬物に最適です。又 ひもナス、細長いナスもあります、緑色、白色ナスと特殊なナスもあります。 ・畦巾90cm×株間50cmに1本植えにして、風に折れないよう支柱を立てて下さい。 7月下旬に一芽を残して先を切ると1ヵ月後には大ナスが収穫出来ます。 ・畦巾90cm×株間80cmに1本植える、少し広目に植え、3本仕立てにし、整枝の仕方で秋まで取れます。

<キュウリ>

支柱用 白休胡瓜 四葉系胡瓜 休ナシ胡瓜 ミニ胡瓜	主枝には60~70%の節があり、側枝にも70%以上の着果です。 この系統の品質が胡瓜の主流です。 休の数が多く耐病性もあり、シャキッとした歯ざわり味が深い食味良い胡瓜です。 休が無いので料理のしやすい歯ごたえの良い胡瓜です。 主枝側枝に成り易い短い胡瓜です、丸ごとサラダに、朝漬けにネバ漬けに利用して下さい。
地這用	主枝には成りにくく、側枝に成る胡瓜で、皮が薄く大きな胡瓜で大変美味しいです。畦巾150cmには弱いので支柱を補強して下さい。 地這用は畝1枚ぐらい、株では放任で同じ方向に伸ばします。

<ピーマン>

大型パブリカ	赤、黄、オレンジなどでゆったりと結んで下さい。
中獅子	肉厚で大き目のピーマンです、青色の未熟果を収穫します、完熟して赤くなっても甘味もあり食味最高です。
中型	果肉薄い柔らかいので食味が良いです。
ししとう	長丹筒形の小果、果色は淡緑色で着果数が多く作り易い。
伏見甘長 トウガラシ	長形で豊産種、果色にはテリがあり、草勢旺盛で作り易い、辛味は出ません。
満願寺とう がらし	果肉はやや大きく多収、曲がり果は少なく肉質も軟らかく食味、風味も良いです。
ピーマン	畦巾90cm×株間45cmに1本植え3本の強い枝を残し後を摘み取ります。

とうがらし	果実の青い内に完熟した実を使用する、又 葉目を葉とうがらしと使用します。又 韓国の激辛、沖縄の島とうがらし、メシコのとうがらしといろいろあります、辛さを楽しんで下さい。 畦巾30cm×株間35cmのトリ植える。
オクラ	五角オクラが主流です。大きくなると硬くなるので、開花後5日～6日で収穫して下さい。 丸莢オクラ(沖縄の島オクラ)粘りも強く少し大きくても軟らかく収量もアップします。赤オクラは茹でると緑色になりますので採れたては是非生もまま鮮やかな色をお楽しみ下さい。 畦巾60cm×株間40cmに1本植え地温の上がった時に移植したり播種して下さい。

<カボチャ>

大型南瓜	1.2kg～2.3kgまで大きくなります。又 青皮、白皮、赤皮とあり、肉質も粉質の強いもの粘質の強いものがあります。形も丸いものから先のとがったもの、細長いものがあります。 開花後40日～45日が収穫の目安です。
小型南瓜	200g～600gまでのミニカボチャです。掌に乗るサイズです。地這ばかりか空間を利用する支柱仕立ても面白いです。料理もレンジを使用することにより用途も広がります。 開花後30日～40日が収穫の目安です。
ズッキーニ	青皮系と黄皮系があります。甘みがあり炒めたり、天ぷら、フライなど和洋にも使用出来ます。 蔓なしですので家庭菜園には最適です。開花後4日ぐらい果径4cm果長20cmの若採りです。
金系ウリ (ソーマンカボチャ)	輪切りにして20分程度茹でると、果肉がソーメンのように細長くほぐれます。酢醤油かマヨネーズでどうぞ。 株間80cmで蔓は一方向に置いて3本仕立てにします。

<スイカ>

大玉系	6kg～10kgまである、皮も縞あり、ナシ黒皮、ラペー形、果肉も赤肉、黄肉があり、種なしスィカもあります。開花後40日～45日が目安です。
小玉系	2kg～3kg大玉系と同じ形や果肉は揃っております。そのうえ黄皮のもの果肉もオレンジ色などもあります。開花後35日～40日が目安です。 株間120cmに1本植え、親蔓本葉5枚で摘芯し3本の子蔓を一方向に伸ばします。

<メロン・マクワウリ>

露地メロン	赤肉ネットメロン、緑肉ネットメロン、白皮、緑皮メロンなどがあります。露地の地這栽培で出来ますが、雨除けトンネル栽培が出来れば良品が取れます。 開花後40日～45日が収穫の目安です。
マクワウリ	病気に強く作り易い品種です。早生で実付も良く正に家庭菜園向き、完熟果はシャキッと口当たりが良いさわやかな甘みがあります。 開花後35日～40日位が収穫の目安です。 株間80cmに1本植え、本葉5枚で芯を摘み3～4本残します。

<ニガウリ>

沖縄ゴウヤ	肉厚で25cm～35cmの長さ500g～600gにもなる大型種でビタミンCが多く夏ばて防止に最適、サラダ、酢の物、また 油炒め、ジュースにしても良いです。
さつま大長レイシ	長さ35cm以上にもなる肉質の軟らかい独特な苦味があり、肉類との炒め、酢の物、ジュース等に使用します。
太レイシ	果長15cm程の肉厚のニガウリです。
白レイシ	美しい白皮種、苦味少なく、どんな料理にも良いです。 畦巾150cm×株間100cmの支柱仕立て、本葉5枚で摘芯、4本ぐらい伸ばします。開花後15日～20日で収穫できます。緑色の鮮やかなうちに収穫します。取り遅れると黄～橙色に変化し、味が甘くなります。

<しそ・もろへいや>

青チリメンしそ	代表的な日本のハーブ、葉は濃緑で香りの特に優れた料理けんや香り付けにどうしても必要です。ビタミンA、Cの多い野菜です。 畦巾45cm×株間30cmに1本植え葉を1枚ずつか新芽の先を茎ごと収穫します。
もろへいや	栄養価バツグンで先端から3、4枚の葉と茎もと収穫し、出てきた新芽を摘みます。くせが無くサツ茹でるとぬめりが出ておひたし、スープの具にも利用できます。花、実、種子などには有害物質が含まれていますので、食用にはしないで下さい。 畦巾45cm×株間30cmに1本仕立て。

以上思いつくまま書いてみました。菜園の広さを考えてどの野菜を植えるか楽しんで下さい。来月は各野菜の整枝の仕方を書いてみま ような対応を実施して下さい。