

## ※ 9月の家庭菜園

秋から冬、そして正月用の野菜を播く時期です。 いろいろな品質がありますので遅くならないように準備して下さい。

**<だいこん>** マルチング9227か9230に3粒まき。

①青首だいこん

9月上旬 ~ 下旬播き、 11月中旬 ~ 1月上旬に収穫します。  
だいこんと言うと8割以上が青首大根です、早生種で1/3が地上部に出てその部分が青首になります、耕土が浅くても作れますので、作りやすい大根です。  
肉質もよく、甘味があり、煮物、浅漬け、生食と用途が広い大根ですが地上部に出ていますので寒さに対しては弱く、凍り付く前に収穫して下さい。

②三浦大根(中太大根)

9月上旬 ~ 下旬播き、 12月 ~ 2月上旬に収穫します。  
晩生種で、地下部で栽培する大根ですので耕土を深く掘る必要があります、寒さには強い大根です。  
肉質は緻密で甘味があり煮物には最適です。

③おく丸大根

9月上旬 ~ 9月下旬播き、 12月 ~ 1月上旬に収穫します。  
早生種で青首大根との違いは青首にならず、太さ、長さ、共に大きくボリュームがありますが寒さに対しては弱いので年内に収穫する必要があります。 肉質が良く、煮物には最適です。

④聖護院大根

9月上旬 ~ 9月下旬播き、 12月 ~ 1月上旬に収穫します。  
丸い大根で耕土は浅くても作りやすい大根です。 肉質は良く、甘みがありおでんや煮物には最適で、浅漬けもおもしろいのでためして下さい。

⑤たくわん大根

9月上旬 ~ 9月下旬播き、 11月中旬 ~ 12月中旬に収穫します。  
練馬大根が有名ですが干し専用加工大根で生漬(浅漬用)兼用種もあります、細目の長い干ししやすい大根です。

⑥その他の大根

- ・辛味だいこん 薬味、おろし専用大根でミニ系の大根が多い。
- ・青長だいこん 緑肉の中国系大根でサラダ、おろし大根などに利用します。
- ・紅心だいこん 肉は桃紅色の丸い大根で歯切れが良く漬物かおろしに利用します。
- ・紅色だいこん 紅皮の大根で肉は純白でサラダ、浅漬け、酢漬けに最適です。
- ・ミニだいこん 小葉で密植可能な甘味のある煮物、漬物に良く、晩抽系で春播きも出来る品種が多いです。
- ・桜島だいこん 根重は大根の中では一番大きくなり、産地では20kg~30kgになります。

**<はくさい>** マルチング9245に3粒まき。

9月10日頃までには直播きを終らせて下さい。  
ミニ白菜、早世、中世、晩生白菜といろいろな種類がありますが寒さに強いのは晩生種です。  
1月~2月頃まで貯蔵するのなら9月に入って晩生種を播いて下さい。

**<キャベツ>**

9月下旬 ~ 10月上旬播き、 4月下旬 ~ 5月上旬に収穫します。  
春キャベツと言われ一番軟らかい美味しいキャベツです。

**<ブロッコリー>**

9月上旬播き、 12月 ~ 1月に収穫します。  
いろいろな種類がありますので遅くならないように播種して下さい。

**<かぶ>**

9月上旬 ~ 9月下旬播き、 11月中旬 ~ 1月上旬に収穫します。  
大、中、小かぶ、丸型、大根型や色の変ったかぶなど種類が豊富です。

### <食用ナバナ>(菜の花)

暑さに強く年内トウ立ちして栽培は容易です、寒さにあたり春に食べるナバナもあります。

・中国野菜サイン	9月上旬播き	10月下旬～11月に収穫します。
・コウサイタイ	9月上旬～9月下旬に播き	2月中旬～4月に収穫します。
・年内どりナバナ	9月上旬～9月中旬に播き	11月下旬～1月に収穫します。
・春どりナバナ	9月下旬～10月中旬に播き	2月下旬～4月に収穫します。

### <法蓮草>

9月上旬～9月下旬播き、10月中旬～12月に収穫します。

#### ①日本法蓮草

本来の香りと食味をもった秋冬とりの品種です。生育は西洋種の方が良いかもしれませんが、自分で作らないと買えませんので試してみてください。

#### ②サラダ用法蓮草

葉柄、葉振が鮮紅色でアクが少なく食味の良い、生育がスムーズで作りやすい品種です。

#### ③西洋法蓮草

ほうれん草の代名詞で、耐病性、耐寒性、があり作りやすい品種です。

#### ④寒じめ法蓮草

葉肉が厚く重量感がある、降霜後は更に甘味が増しエグミが少なく抜群に味が良いです。

### <小松菜>

周年栽培が出来ます、食味や歯切れも良くおしたしか和え物、お味噌汁は勿論油炒めか浅漬けがお勧めです。

9月上旬播き

1ヵ月後に収穫できます。

10月下旬～11月上旬播き

12月中旬～正月に収穫できます。(参考にして下さい)

### <春菊>

大葉春菊もありますが中葉春菊が主体です、摘み取り専用の春菊、アクの少ないサラダ用春菊などがあります。どれも寒さに弱いので霜があるようになったらトンネルが必要になります。

### <ミズナ>(京菜)

9月上旬～10月播き、10月中旬～12月に収穫します。

周年栽培が出来る、低温下の栽培も容易で小松菜感覚で小株で収穫します。

食感が良くアクが少ないのでサラダや鍋物、浅漬けなど用途は広いです。

### <中国野菜>

9月上旬～10月上旬播き、10月中旬～12月に収穫します。

#### ①テンゲンサイ

耐暑性、耐寒性があり、周年栽培出来る品質です。葉柄は厚く軟らかいので、炒め物、煮物、漬物に最適で、くせが無いのでサラダも出来ます。

#### ②パクチョイ

テンゲンサイと同じようで軸が白色です。

#### ③タアサイ

耐寒性に優れ作りやすい結球です、葉が順次重なり合うように濃緑色のやわらかい葉で、大きいのから間引きして収穫します。

油炒め、汁の実、煮物、漬物など幅広く利用できます。

### <つけ菜>

9月上旬～10月中旬播き、11月下旬～3月に収穫します。

#### ①野沢菜

信州名物で野沢菜漬けで自分で栽培し、自分でつけましょう。

#### ②黄からし菜

耐寒性強く土地を選ばない、葉は濃緑色で辛みがあります。煮物、お浸しに最適です。

#### ③三池高菜

耐寒性に強く、トウ立ちが遅く、茎、葉とも肉が厚く収穫が多く、やわらかい香りと独特な味で春頃の漬菜としては最適です。

#### ④さがみグリーン

神奈川県農総研で作った、カラシナ×高菜の交配種で大山名物の大山菜はさがみグリーンの漬物です。独特の風味と葉肉が柔らかく、少し辛みのある野菜です。

※農総研 → 神奈川県農業改良総合研究所(県農業試験所)

#### ⑤京菜

9月中旬 ~ 9月下旬播き、 12月 ~ 1月に収穫します。

干筋京菜、茎広京菜、ミズナなどがあります。

畦巾 45cm × 株間 45cmに一株に3粒直播きし、後で1本にします。

漬物用には茎広京菜が適していると思います。

#### <レタス>

9月上旬播き、 12月に収穫します。

サニーレタス、フリンレタスがあります。

#### <玉葱>

移植栽培は9月上旬 ~ 9月中旬播き

移植は11月上旬 ~ 中旬

直播栽培は10月上旬 ~ 10月中旬播き

3粒播き1本を残します。

播種、移植時は同じでも、

・早生種

4月下旬頃収穫

8月下旬まで貯蔵できます。

・中正種

6月上旬頃収穫

年内貯蔵できます。

・晩生種

6月中旬頃収穫

2月下旬頃まで貯蔵できます。

・湘南レッド

辛味が少なく、生食用、赤タマネギで農総研で作った品種です。

#### <ニンニク>

9月下旬 ~ 10月上旬植え、 6月下旬 ~ 7月中旬に収穫します。

健康食品として一番注目されている野菜です、安全で安心なニンニクを自分の手で栽培してみましよう。

今回は土作りから植付まで、10月には収穫まで思い付きのまま書いて見ますので参考にして下さい。

品種としては、寒地型、東北方面のニューホワイト6片、暖地型、九州方面の平戸などがありますが、神奈川県では両品種共に栽培されています。

おもしろい品質として、4~5倍大きいジャンボニンニク、沖縄産、小粒な島ニンニクなどがあります。

圃(ハタケ)場は日当たりの良い排水良好な腐植に富んだ肥沢な土地、すなわち完熟堆肥地にN系の少なめな肥料を全面にすき込み、植付前に2回~3回すき込んで下さい。

植え付ける1週間前にマルチング9515を敷くために用意をしておいて下さい。

#### <秋ジャガイモ>

今年は残暑厳しいために9月10日頃までに植えつければ充分間に合います。