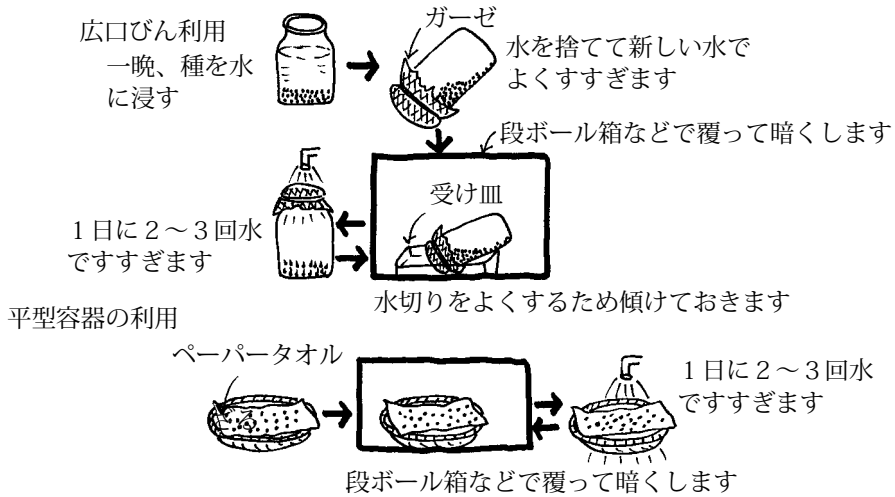


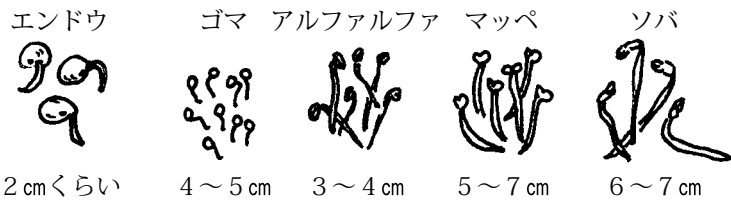
容器・資材の準備



管理



収穫適期の目安



今月の作業

★今月収穫できる野菜

ハクサイ、ツケナ、ネギ、ミツバ、シユンギク、カブ、キャベツ、レタス、ホウレンソウ、秋バレイシヨ、ニンジン、タカナ、サラダナ、ブロッコリー、ダイコン、ゴボウなどが収穫できます。

★冬越し野菜の追肥

ニンニク、ブロッコリー、ホウレンソウ、シユンギクなどで追肥と中耕を、ニンニクでは土入れをします。

★野菜の冬越し

ホウレンソウ、シユンギク、レタス、コカブなどビニールや不織布でトンネル被覆をし、寒さを防ぎます。ハクサイは球の結束をしましょう。

楽しい家庭菜園



農業試験場三木分場
伊藤 博紀

モヤシを作ろう！

モヤシは、豆類、ソバ、アルファルファなどの種を暗所で発芽、伸長させたものです。光をさえぎって保温してやれば、一年中つくることができます。

①栽培のポイント

栽培適温は二〇～二五℃で、高温ほど生育は早くなりますが、腐敗しやすくなるので注意して下さい。低温では日数が長かかりますが、冬は暖房のきいた部屋とかこたつの中に入れるなど工夫して下さい。

②家庭菜園に適した品種

モヤシに適した種類は、マツペ、アルファルファ、ソバ、ゴマ、エンドウなどいろいろな種類でつくることができます。また、カイワレダイコンもモヤシの仲間に入ります。

③容器、資材の準備

コーヒーや加工食品の広口びんやざる、イチゴパックなど身近にある容器が利用できます。また、底やネットキャップの取り替えができる専用びんも市販されています。

④種まき

新しい発芽率の高い種を用います。まず、種を水洗いしながら、未熟なものやゴミを取り除いて下さい。洗った種はたっぷりの水に浸して水を吸わせます。水に浸す時間は一二時間以内になります。これ以上になるとかえって発芽がそこなわれます。寒いときはぬるま湯を使うとよいでしょう。豆類やアルファルファなどは、広口びんの底に直にまくことができます。また、平型容器の底に水を含ませたガーゼ、スポンジ、ウレタンマットなどを敷き、種を密にまく方法もあります。カイワレダイコンのように茎を伸ばすものは後者の方法で種をまきます。

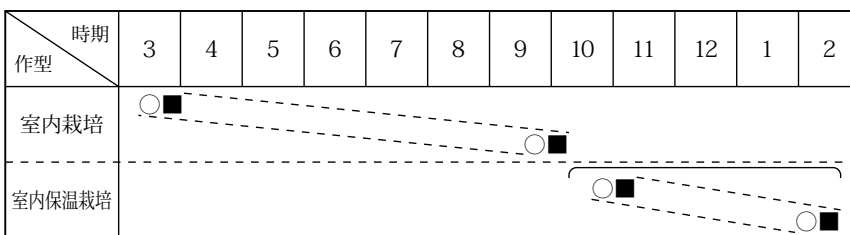
⑤手入れ

容器を段ボールで覆ったり、暗所に置くなどして二〇～二五℃で管理します。水分の補給と腐敗防止を兼ねて通常朝夕二回（夏は三～四回）水ですすぎ洗います。

⑥収穫

アルファルファは食べる前日に、カイワレは草丈五～六cmになったら、光に当てて緑化します。カイワレダイコンのようにスポンジ上に生えたものは株際で切ります。豆類は、大きくなりすぎると根が硬くなって食味が落ちるので、それぞれの種類に応じて伸びすぎないうちに収穫して利用しましょう。

栽培時期



○ 種まき ■ 収穫 — 保温