

## ① はじめに

博多かつを菜は、アブラナ科のカラシナ類に属する野菜です。古くから福岡市近郊で栽培され、博多では欠かせない冬菜です。濃緑色の葉に縮みがあり、独特の香りをもつのが特長で、昔から「かつお節の風味がある」とい伝えられ、その名があるとされています。これまでお正月の博多雑煮や煮物、お浸しには利用されることがほとんどでしたが、近年の地野菜ブームの中でピザやスープなどの洋食にも取り入れられるようになり、再注目の野菜です。

## ② 育苗

9月中旬より播種を行い、株を十分に肥大させ、年末から春先まで長期間栽培します。日当たり良く管理しやすい場所を選び、セルトレイや育苗箱に市販されている育苗専用の培土を用いて種を蒔き(育苗箱では10~12cm間隔に条まき)、種子が隠れる程度に覆土します。発芽するまで毎日灌水して適湿を保ち、極端な高温や乾燥には注意して、しっかりとした株を作ります。

## ③ 定植

### 【圃場準備】

酸性土壌には弱いため、定植の1ヶ月程前に10a当たり苦土石灰120kgを施しpH6.0~6.5に矯正します。また定植1週間~10日前には、堆肥1,500~2,000kgと元肥を施して深耕し、150~160cm幅の畝を立てます。

※栽培に必要な全肥料は成分量でN20~25kg・P20~25kg・K20~25kgを標準とし、その2/3を元肥に、残り1/3を追肥として施します。

※浅根性で肥沃土を好みますので、粘質土壌では高畝、砂質土壌では平畝とします。

## ④ 追肥と管理

生育に応じて株元へ追肥・土寄せ・除草を行ないます。育苗初期よりウイルス病、根こぶ病、べと病などの病害、またヨトウガ、コナガ、アブラムシなどの虫害の発生に注意し、初期防除に努めましょう。

※非結球アブラナ科に登録のある薬剤等を地域の指導の下にご使用ください。

## ⑤ 収穫

生育が進み12月の中旬より収穫期を迎えます。下葉から順に大きい葉をかき取りながら長期的に収穫していき、4月中旬頃のトウ立ち寸前まで収穫は可能です。博多の町で最も需要が多いのは、年末の大晦日です。

## ⑥ ポイント

○春になり日が長くなるにつれて抽苔期となります。

○抽苔後のトウ(蕾)は太く柔らかく、適度な辛味と風味があり大変おいしいものです。少し伸びたところ、葉を数枚付けて切り取り、利用してみてください。



セルトレイ苗(播種後7日)



定植直後



定植後14日



定植後30日



収穫の様子



12月 収穫期を迎えた「博多かつを菜」

博多の雑煮菜!!  
広茎、縮緬の優良種!!



# はか た な 博多かつを菜

栽培月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
西日本標準									●	●		■