

「^{さい}四川^{さい}搾菜」の栽培から出荷まで

播種 ●発芽時の最適温度は20～25℃。●直蒔きは株間35～45cmで3～4粒の点蒔きを行い、発芽後本葉2～3枚頃までに間引きして1本にする。●播種適期は地域により異なるが、8月下旬～9月下旬が目安。急がせずゆっくり生育させることが大事。

育苗 ●セルトレイ、育苗箱等に播種して生育40日前後（本葉5枚頃）で定植する。又、ガッチリした株にするためには20日前後（本葉2枚頃）でポットに仮植をし、その後本葉4～5枚になった所で本圃へ定植すると良い。●育苗の利点は沢山あるが搾菜の初期生育をゆっくりさせ大きな株作りとすることが最大のポイントとなる。

定植 ●育苗日数35～45日の本葉4～5枚頃の苗を1.4mの畝幅に条間60cm、株間40cmの2条で定植する。●植え付け本数は10a当り3,000～3500株を基準とし、マルチすることで草の繁茂を防ぎ品質を高める。●定植時の圃場は十分な水分を確保し深植えしないよう注意して順調な生育をさせる。●連作すると病気等が発生しやすくなる為、2～3年以上の間隔を空けたほうが良い。

管理 ●浅根性で肥沃土を好み、粘質土壌では高畝、砂質土壌では平畝とする。●病虫害は生育初期よりアブラムシ、アオムシ、白さび病の発生に注意して早めの防除に心掛ける。●生育が急ぎすぎると株が張らず収量に大きく影響するので根切り等の工夫をする。

施肥 ●酸性土壌に弱いので、定植1ヶ月程前に10a当たり苦土石灰120kgを施しpH6.0～6.5に矯正する。定植7～10日前には、堆肥1,500～2,000kgと元肥を施し深耕し、畝を立て整地する。●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を本葉6～8枚の頃より追肥として施す。

収穫 ●適期蒔きの1株の重量は3～4kgとなり年内～1月下旬頃までに、株元の茎が伸びてコブ状（300～500g）に肥大した部分を収穫する。●収穫遅れは芯部の空洞化及び、品質の低下となる。

出荷 ●主茎（コブの部分）を出荷する。また漬物や佃煮などの加工品を出荷するケースも増えている。



収穫直後の様子

中華風 ザーサイとモヤシ和え

材料（2人分）

四川搾菜	50g
モヤシ	1袋 (250g)
タコ	50g
■調味料	
酢	大さじ2
ごま油	大さじ2
砂糖	小さじ1
すり胡麻	大さじ1
塩	少々
小ねぎ	少々
豆板醤	お好みで

詳しくは…



QRコード



コツ・ポイント

食べる直前に和えることで美味しく頂けます。
また豆板醤を入れることで「中華風」になります。

撮影協力

福岡市 ジュニア野菜ソムリエ K.Tさん