



グリーンアドバイス

家庭菜園に挑戦

在来のカブから分化した古い歴史を持つ漬け菜の一種です。その名は江戸時代に、現在の東京都江戸川区の小松川周辺の特産であったことから小松菜と呼ばれたと伝えられます。

耐寒性があり、暑さにも強く、ほとんど周年的に栽培することができ、土壌病害の発生が少なく、毎年同じ場所に連作できるので、畑面積にゆとりのない家庭菜園でも容易に取り入れやすい特徴を持っています。

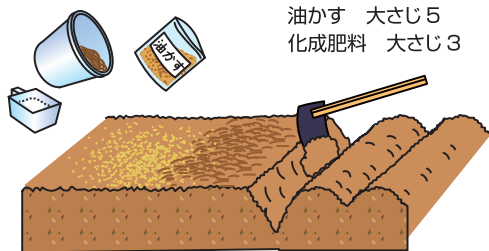
まきどきは8月下旬～9月中旬です。種まき後20～30日で収穫できます。冬～

春の良品収穫にはビニールトンネル栽培がおすすめです。

葉形や彩りの異なる

多くの品種・系統がありますが、近年、

〈1 平方 m 当たり〉
堆肥 3～4 握り
油かす 大さじ 5
化成肥料 大さじ 3



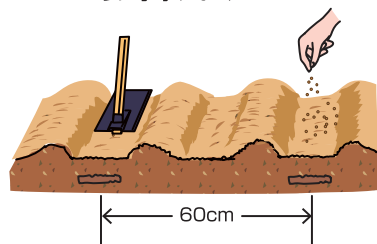
20cm の深さに耕し込む

連作にも強く、長期収穫も狙える小松菜

市場で人気が高いのは、丸葉で厚く葉色の緑が濃い品種（多くはチンゲンサイの性質を取り入れた改良種）です。

育て方は、野菜の中ではやさしい部類ですが、寒い時期に良品を得るには、元肥に完熟堆肥や油かす、化成肥料などを、畑全面にばらまき、20 cm くらいの深さによく耕し込んでおくことです。生

くわを前後に動かして底面をできるだけ平らにする
種子は溝全面に行き渡るように丁寧にまく



抜き取り収穫

摘み取り収穫



栽培ですが、摘み取りやはさみでの切り取りにより、短期野菜である小松菜を毎年長期にわたり収穫し続け、大変重宝しています。

育の様子を見て、後半葉色が淡く、伸びが遅いようなら、15～20日ごとに、化成肥料と油かすを列間にばらまき、くわで軽く土に耕し込みます。

秋のうちは諸害虫にやられやすいので、べた掛け資材やネット類を被覆して飛来を防いだり、早めに薬剤を散布して防ぎましょう。

収穫は通常葉長が22～25 cm くらいになったら株元から抜き取り、あるいは刈り取りますが、少量ずつの利用なら、葉を付け根部分から摘み取ってもよいです。

私の庭先菜園では、5 m ほどの畝長の

節間はとう立ちするまでほとんど伸びないので、低草姿のままで良質なおいしい葉を得ることができるのです。その場合は品種選びが大切。サカタのタネの「きよすみ」などがお薦めです。一番長い期間では6月中旬まきで7月中旬から3月末まで、実に250日間取り続けた実績があります。最後はとう立ちした花蕾（くらい）をナバナとしておいしく楽しめました。来年お試しなさってはいかがでしょう。