

中国野菜

シヨウサイ（紹菜）

別名タケノコハクサイとも呼ばれ、日本のハクサイと異なり、葉がねじれた形の円筒形で直径 12～15cm、長さ 40～50cm にもなる。葉は濃緑で巻きがややゆるく、結球葉も中心部までグリーンが残りみずみずしい。

■栽培のポイント

① 直播き、移植どちらでもとくに支障はないが、細長い立性なので風で倒伏しやすい。これを防ぐには、根張りのよい直播きのほうが良い。

ただし病害虫対策など初期管理に労力を要するので、手間をかけたくないならば移植栽培のほうが良い。

② 寒さに強くないので、ふつうは年内どりとする。

生育期が台風襲来期、雨期にあたるので排水をよくし病気には注意が必要である。ハクサイのなかでは特に害虫が多い。

■露地でのつくり方

1 育苗

床をつくり約 9cm 間隔に 3～4 粒ずつ種子を播く。本葉が出たころ、健全なものを 1 本だけ残し、あとは間引く。アオムシ、アブラムシ、根腐病、立枯病など病害虫の防除はとくに大切である。排水をよくし苗床周辺を清潔にする。灌水は、乾き具合を見ながら 3～4 日おきで良い。大苗にすると定植後倒れやすいので約 20 日（本葉 4～5 枚）の若苗で定植する。

2 基肥

10 a 当たりの施肥量は、堆肥 1,000 kg、石灰 100 kg の他成分量で窒素 30 kg、リン酸 25～28kg、カリ 30kg 程度、具体的には、石灰窒素 80kg、リン硝安カリ 60kg、過石 80kg、油粕 100kg、乾燥鶏糞 80kg を目安として施す。

3 定植とその後の管理

条間 60cm、株間 36cm の間隔で定植する。立性で外葉がたつので 10 a 当り約 5,000 株の密植が可能となる。直播きの場合も同じ間隔で 1ヶ所に 3～4 粒ずつ播き、本葉 3～4 枚までに間引いて良質のものを 1 株残す。台風などの強風があると倒れやすいのでテープを張るなどの対策も必要である。

4 収穫

定植後 50 日（播種後 70 日）を目安に大きいものから順次収穫し、あまり寒くならないうちに収穫を終えるようにする。

ハナニラ〔萼菜苔〕

テンダーボールまたは、花ニラの名で以前からわずかに栽培されており、大手の市場などには、若干の入荷をみていたものが一連の中国野菜ブームによって少しずつ作付がふえている野菜である。

毎年6～8月に2～3回収穫後、9月に株分け定植すれば何年でも夏場に継続して出荷でき、3～4年に1回ずつ播種すればよい。トンネル、ハウスの利用によって収穫を前後に伸ばすことができる。栽培方法は普通のニラと同じ。

■露地でのつくり方

1 育苗

有機質の多い床土に、三要素の単肥を良く混ぜておき、120 cm幅にやや高畦の上げ床をつくり1㎡当たり8mlくらいのタネを3cm間隔ですじ播きする。早播きではトンネルが必要になる。また株分けによる育苗もできる。一斉に発芽させるには20℃位の地温が必要である。播き床には、ワラをうすく敷き、その上にビニルの覆いをして一斉発芽を促す。

床が乾きすぎても発芽不良をきたすので発芽がそろそろまで灌水をていねいに行う。苗が7～8cmになったら混み合っているところを間引く。

2 基肥

長期栽培になるので肥料は多くする。1a当たり堆肥25kg、石灰5kg、硫安5kg、過石8kgを施す。鶏糞骨粉などを施用するのが望ましい。

3 定植

70cm幅の畦に株間20cmの2条植とする。1ヶ所5～6本の苗をまとめて植える。

4 管理

病害虫はニラの性質上比較的少ないが、湿害に合うと根腐病などの病気が発生するので注意する。花茎が伸び出すころの乾燥は禁物でとくに注意が必要である。収穫は植え付けた年の秋から始まるが、連続して収穫できるのは、翌年の初夏あたりからである。3～4月に条間を中耕して追肥する。化成肥料とともに腐葉土や完熟堆肥を施すと品質向上に効果が大きい。夏場に品質の良いものを出荷するには、地上1mの位置にヨシズか寒冷紗を張ると良い。

5 病害虫

さび病、白斑葉枯病、アブラムシの発生に注意する。

6 収穫

花茎が30cmくらい伸びた頃、つぼみの硬いうちに収穫を終わる。

花茎の基部から摘みとるが、収穫適期が短いので手際良く作業する。

収穫時に条間を中耕して、N、K₂O主体の追肥をすると次々と花茎が伸び長期収穫できる。

カイラン

キャベツの一種ではあるが、葉ではなく苔茎を食べる。

地際から1本の茎が伸び、苔茎から対角線上に葉柄が出る。葉の先端には必ず花蕾をつける。苔茎が折れたりすると、各葉柄の元から側枝（苔茎）が伸び、やはり先端に花蕾ができる。

■栽培のポイント

① 多肥密植で軟らかく

肥料が多いほど生育が盛んで茎が太くなり品質も良い。多肥といっても三要素のバランスがとれるよう注意を要する。

② 夏から秋にかけてつくる

周年栽培が可能だが現状では、ハウス、トンネル栽培は、経費上問題がある。暑さにはかなり強いので夏から秋にかけてマルチ栽培が有効である。直播き、移植とも可能でつくりやすいが一般的には直播きとする。しかし、幼苗期の管理を容易にするためには、移植栽培が良い。

■つくり方

1 基 肥

土質はさほど選ばない。N 肥料の効果は大きいですが、多すぎると苦味が増したり茎の中に空洞ができたりする場合がある。10 aあたりの標準施肥量は完熟堆肥 1,500kg、石灰 150kg、三要素は成分量でN 23 ~ 25kg、P₂O₅ 15 ~ 18kg、K₂O 18 ~ 20kg であるが石灰窒素や骨粉、油粕などを中心に施用すると品質向上に効果がある。

2 播種期

一般的な播種時期は4月中旬～8月末。早播きと晩播きには、マルチの効果が非常に大きい。

移植栽培では直径6～7cmのポットに2～3粒ずつ種子を播き、本葉1～2枚のころ良質なもの1本だけ残して間引き、本葉3～4枚のとき18cm×15cmの間隔で定植する。直播きも、同じ株間に3～4粒ずつ点播きし、本葉3～4枚までに間引き1本立てとする。

3 管 理

肥料は基肥中心に施すが、基肥が少ない場合は追肥する。肥料が十分あれば苔茎の直径は3cm以上にもなる。カイランは暑さに強いが、極端な猛暑や乾燥にあうと茎葉が硬くなりやすい。猛暑時期には、寒冷紗やビニルで日よけを行い、乾燥時には早朝から夕方に灌水を行えば順調に生育する。また、豪雨時の排水に注意しマルチがない場合は、雨後に土がたまるのを防ぐため、株間を中耕するなど周到な管理が大切である。とくに注意したい病気は、べと病、菌核病、炭疽病などで害虫は、ネキリムシ、アオムシ、コナガ、アブラムシなどである。

4 収 穫

若々しく良質のものほど収穫直後にしおれが始まる。

収穫適期は、茎の先端に着く蕾の開花直前から1～2花開花までである。茎のいちばん太くなったところから切りとり、先端葉1～2枚つける。

サイシン（菜心）

サイシンは、その名のとおり主としてとうを食べる。ほとんど1年中とう立ちする珍しい野菜で一見菜の花に似ている。とうの長さは30cm前後。草丈は、1mぐらいになる。パクチョイと同様間引き菜としても使えるが、一般的には大株にして太めのとうをつくる。食べる菜の花といった趣があり、スピーディーな現代の生活にぴったりな野菜のひとつで、今後の消費増加に期待がもてる。

直播き（4～5月）で6～7月どりも可能であるが開花が早いので、1aずつ3～4日おきに播く。移植の場合は25～30日の若苗を定植する。

■栽培のポイント

① 太くて長いとうをつくる。

腐植の多い畑でつくるのが望ましい。ふつうの野菜よりも、暑さ寒さに強いが夏にあまり高温だと、とうが太くならず温度が低すぎてもとう立ちが悪い。

3月播きの9月どりと、9月播きの11月どりが可能で栽培期間は、50日位である。また、4～5月播きの盛夏どりはとうが早く立ちやすい。

② 収穫適期をのがさない

サイシンは収穫適期が短く1～2輪開花した頃で味に最もこくがある。それ以上遅れると味は落ちてしまうので注意する。

■露地でのつくり方

酸性土壌は好ましくない。肥料は初期に P_2O_5 、中期以降にNと K_2O を効かせることが望ましい。10a当たり堆肥800～1,000kgを入れ、それに加えて成分量でN 18kg、 P_2O 13kg、 K_2O 18kgを施す。

1 播種

120cm幅の畦に条間25cm株間20cmの3条播きとする。種は10a当り4～5dℓ用意する。収穫適期が短いので一時に多面積は作付できない。時期に応じた労働配分を考慮して2～3aずつ目安に作付けする。盛夏どりをする場合、株間をやや広くし肥料は多めにする。

2 間引きなどの管理

混み合ったところは間引いて最終的には1本仕立てにする。間引き菜は食用にできる。

注意したい害虫はアブラムシ、ヨトウムシ、コナガ、病気は軟腐病、べと病などがある。生育によっては追肥の必要がある。

3 収穫

収穫適期は花が1～2輪開いたとき、先端から13～15cm（抽だい茎）で切りとる。

紅菜苔（紅菜花）

別名紫菜。葉は赤みがかった濃緑、葉柄や抽苔茎は紅緑色で、花は黄色である。主としてとうと花蕾を食べる。熱を加えると濃い緑色になる。風味豊かなことから、今後さらに大衆野菜として脚光を浴びるようになるだろう。しかし、抽だい茎の出荷期が冬期に限られることと、新鮮で若い上質の抽だい茎ほどしなびやすいという難点がある。

長期に収穫するには株を大きく丈夫に作る必要があるので、有機質を多く施す。年内に発生する抽だい茎は小さいうちにかき取り、株の充実を図る。

■栽培のポイント

① 十分な肥効で太いもの。

太いものほど品質が良く、日もちも良い。丈夫で大きな株を養成し、その株から発生する若くて太いとうを収穫するため、長期にわたって十分な肥効が必要である。

② 2番とうから出荷

1番とうは細かいので早めに摘除し、太い2番とうが出るようにする。播種期は、9月中～下旬が標準で早播き（9月10日頃）の場合、12月中旬から収穫できる。

■露地でのつくり方

1 育苗

温床はいらない。床土にはあまり肥料を使わないようにする。排水の良い土に10cm間隔のすじ播きをする。本葉1枚の時に4～5cm間隔で1本になるように間引く。4～5日おきに灌水し、本葉4～5枚の頃定植する。

2 基肥

肥料は、堆肥や鶏糞など有機質を多めに施す。有機質肥料が少ない場合は、基肥に化学肥料（10a当たりの成分量はN 20kg、P₂O₅ 23kg、K₂O 15kg）を施す。

3 定植

畦間75cm、株間35～40cmの間隔で植える。直播きの場合は、移植栽培と同じ間隔に3～4粒ずつ播き、2～3回間引きして本葉5～6枚までに1本仕立てにする。紅菜は、収穫までに大株になるため、畦幅が狭いと、収穫時に通路がなくなるので疎植とする。

肥料を多めにし、ある程度密植しないと収量があがりにくい。マルチ栽培は根張りをよくする効果があり、条間45cm、株間30cmくらいの2条マルチを利用すると良い。収穫荷造りに労力がかかるので、作付面積に制約があり1人5aが限界である。

4 追肥

栽培期間が長いため、2～3回の追肥が必要である。1回目は定植後20日位に施す。

その後20日ごとにそれぞれの成分量でN 5kg、P₂O₅ 3kg、K₂O 5kg施し根株の力を付ける。

5 病虫害

紅菜苔は、病気には強いが、アオムシ、アブラムシなどがつきやすいので葉裏や花蕾などを重点的に、早めに薬剤散布で予防することが大切である。

6 収穫

とうが伸びて長さが20cm～25cmになり、1～2輪開花したときが収穫適期である。

ツルムラサキ

緑茎種と紫茎種とがあり、葉も茎の色に近い。適温時には鉛筆の太さの茎（つる性）が急速に伸び、その茎につやのある厚い葉が連続してつく。肥効がよければ葉の大きさは手の平ほどにもなる。主枝と側枝のどちらを主体にしても栽培できる。

つる先、茎、花軸も食べられるが、主として葉やつるの先端から 15cm ぐらいの茎を食べる。栄養（ビタミンA、カルシウム、鉄分）が豊富で健康野菜としての価値が高い。

■栽培のポイント

- ① 高温を好むため、定植する一週間位前にあらかじめ畝にマルチをし、地温を十分に上げておく。地温が低いと苗の活着がすみやかに進まず、側枝の発生も遅れるため、収量が十分に上がらない。
- ② 十分な肥効で良質品を。
太い茎と厚い葉をつくれれば質も良くなる。効果的な追肥と灌水が決め手となる。
- ③ 長期収穫ができる。
生長点を摘むとつぎつぎと芽が伸びてくるので、肥効さえあれば長期にわたって収穫できる。

■露地でのつくり方

1 基 肥

土壌はとくに選ばないが、酸性土壌では生育が思わしくない。

10 a 当たり石灰 100kg、堆肥 1,500kg の他三要素成分量でN 20kg、P₂O₅15kg、K₂O 18kg を標準として油粕、鶏糞など有機質を主体に施すと、光沢のある葉がつぎつぎと収穫できる。

2 播 種、 定 植

播種適期は、マルチ栽培で4月上旬、露地栽培で4月中旬以降である。発芽後に晩霜にあうと枯死する恐れがあるので十分な注意が必要である。直播きの場合は、条間 1 m、株間 40cm の1ヶ所に2～3粒まいて覆土する。種子は皮が硬いので一昼夜浸水してから播く。覆土は浅めにし、ポットに十分灌水し、乾燥防止のためポリシートを上にかけておく。育苗して定植する場合は、直径7～8cmのポリポットなどに2粒ずつ播き、本葉3枚のとき丈夫な苗を1本にして定植する。株間 30 cm の2条植えとする。

3 追 肥、 管 理

本葉4～5枚のとき1.5 m以上の支柱を立てるか、苗の両側に15cm間隔に針金を張り誘引する。ツルムラサキは暑さに強いが、肥料ぎれや乾燥は生育に影響を与え、葉の大きさがばらつく。盛夏前に追肥を行い敷ワラをすれば、品質のよい葉を長期間収穫できる。生育状況をみて窒素質肥料を主体に20日位の間隔で2～3回追肥する。乾燥がひどい場合は4～5日おきに灌水する。病害虫の心配はほとんどないが、つるの先端に花芽がつく7月頃には、アブラムシの防除が必要な場合があるので注意する。

4 収 穫

播種後1ヶ月で7～8節から1枚おきに葉を収穫できる。葉の横径が10cm位に肥大したころ、葉柄を付けたまま付け根からハサミで切り取る。

茎は50～60cm伸びたころ、生長点から20cmの位置で切る。主枝を収穫した後、わき芽が各節から伸びてくるので同様に収穫できる。収穫が遅れると、茎が硬くなって品質が低下する。

バイアム（ヒユナ）

形状は一見シソを思わせる。暑さや乾燥、病害虫にも強く、野菜というより野草といったほうがふさわしい。

緑色のバイアムは緑黄色野菜として、 β -カロチン、カルシウム、カリウム、ビタミンCを多く含む。葉物の少ない夏場の野菜として珍重される。ハウレンソウより歯ごたえがあり風味がある。収穫はおおむね7月～8月いっぱいまで長期間利用できる。

■栽培のポイント

① 病害虫に強い。

生育期間が長く（80～90日）、生育は容易である。腐植の多い土が適する。追肥は欠かせない。

② 計画生産。

収穫、出荷に労力がかかるので、労力を考慮して播くようにする。

■露地でのつくり方

施肥量は、ハウレンソウと同じくらいで良い。10 a当たりの三要素の成分量は、N 20 kg、P₂O₅ 15 kg、K₂O 15 kgを標準とし、有機質肥料を主体に施す。

1 播 種

施肥量は5月上～中旬。120 cm幅の畦をつくり25～30 cm間隔に3条播きし、1ヶ所に5～6粒ずつ点播きする。過度の乾燥に十分注意する。

2 間引きと追肥

本葉5～6枚までに1本立てにするが、その間の間引き菜は食用に供することもできる。

栽培期間は通常80～90日を要するので、基肥のほか3～4回の追肥をすると良い。

追肥時期は本葉5～6枚になったところから、15日間隔で行う。条間に窒素を主体にして施す。

3 生理障害

高温・乾燥に強いが、低温にはとても弱く、10℃以下だと生育しない。乾燥が続くと葉が硬くなるので注意する。

4 収 穫

草丈が約35 cmになったら、生長点から葉を4～5枚つけて摘む。その後、わき芽を発生させ、3～4枚の葉をつけたころ収穫する。