

栽培4～5カ月で収穫

一向吉 健二

ゴボウは、食物繊維やミネラル分を多く含む低カロリーでヘルシーな野菜です。独特の香りと歯触りがあり、きんぴらごぼうや煮物、豚汁など日本料理には欠かせない存在です。また最近では香りが良く、柔らかい「若掘りゴボウ」がサラダや天ぷらに利用され人気があります。若掘りゴボウは一般の長ゴボウに比べ、栽培期間が4～5カ月と短く、長さ30～45センチで収穫をします。

今回は、これから冬に畑の準備を行い、3月に種まきをする「春まき若掘りゴボウ」の栽培を紹介します。品種は一般の長ゴボウと同じです。

発芽適温、生育適温はともに20～25度で、暑さには強く35度でも生育できます。直根は土中深く伸びるので、耕土が深く肥よく、排水の良い畑が適しています。**連作をすると障害が発生しやすいので、最低2年間は休作し、バレイショやキャベツ、ネギなど他の作物と輪作しましょう。**

種まきは、霜による幼根の浮き上がりや断根の危険性が少なくなる3月以降とします。種まき予定の2、3カ月前に1平方メートル当たり苦土石灰120グラム、堆肥2キログラムを畑全面に施します。ただし未熟な堆肥は、岐根や病害等の原因となるので使用しないようにしましょう。

2週間前に種まき位置を中心にスコップ等を使い、幅20センチ、深さ30～40センチ程度掘り起こし、柔らかくします。1週間前には化学肥料を1平方メートル当たり140グラム（3要素各15%の場合）を目安として、地表全面に施して深さ10センチ程度に耕運し、土をよく砕きます。

うねは前日までに幅50～60センチの平床を作ります。なお、乾燥している場合はうね立て前に十分にかん水しておきます。マルチは地温を高め、雑草を抑えるために緑または黒マルチを利用します。栽植密度はうね幅100センチ、株間7～9センチ、条間20センチの2条とし、1穴に3粒ずつまき、深さ1～2センチ程度になるように覆土して軽く押さえませます。**種は一昼夜水に漬けておくと発芽がそろいます。**

間引きは本葉2、3枚の時に1穴1株にします。他の株に比べ生育が悪い株や良すぎる株、病気や虫食いの見られる株を抜き取り、生育をそろえましょう。

収穫期は7月以降で、太さ1.5センチくらいが目安です。葉柄を1.5センチ程度残して刈り取り、スコップなどでゴボウの側方を深さ20～30センチ程度掘って、根首を握って抜き取りませます。**掘り取り後は洗わずに新聞紙等で包み、冷蔵庫で保管すると長期間利用できます。**

(鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部研究員)

春まき若掘りゴボウの栽培

株間7～9センチ、条間20センチの2条植え

種は1昼夜水に漬けておくと発芽がそろう

本葉2、3枚の時に1穴1株にする

マルチは緑または黒マルチを利用する

	栽培期間	根長	料理に適用する
若掘りゴボウ	4～5カ月	30～45センチ	サラダ、天ぷら等
長ゴボウ	8～9カ月	50～90センチ	煮物、きんぴら等

高さ20～25センチ

床幅50～60センチ

うね幅100センチ

1穴に3粒ずつまき、深さ1～2センチ覆土