

## 涼しい地域適す春まき



絹さやエンドウの原産地には諸説があり不明ですが、日本へは9～10世紀に中国から伝わったと言われています。絹さやの名前は、さや同士がすれ合うと、絹がすれるのと似た音がすることからつきました。

ビタミンA（ベータカロテン）やビタミンB1, ビタミンC, 食物繊維を多く含み、さらに体の組織の修復や肌の組織を整えると言われてリジンも多く含むのが特徴です。

料理は、煮物や炒め物、お吸い物などが一般的で、鮮やかな緑色が料理を引き立てます。

ここでは、4月から初夏まで収穫できる春まき栽培を紹介します。

生育適温は12～18度で、25度以上の高温や、2度以下の低温では、さやつきが悪くなったり、形の悪いさやが増えます。このような特性から春

まき栽培は、比較的涼しい地域の方が収穫期間が長くなるため、適しています。

種まきは3月に行います。連作障害を起こしやすいので、4～5年間まめ類を栽培していない日当たりと排水の良いほ場を選びます。種まきの1週間前までに1平方メートル当たり堆肥2キロ、苦土石灰100グラム程度を施し、できるだけ深く耕します。化学肥料は畝の位置に、畝の長さ1メートル当たり100グラム（窒素、リン酸、カリが15%の場合）施します。畝は幅60センチ、高さ20センチ程度の大きさに作り、シルバーポリや黒ポリで覆い、マルチをします。複数の畝を作る場合は通路を90～100センチとりまします。種まきは、畝の中央に10センチ間隔に穴を開け、1穴に2～3粒ずつ、3センチの深さにまきます。

つるが伸びたら、ネットを張り、つるを誘引します。つるが伸びるのにあわせてネットの横に水平にヒモを張り、つるが倒れるのを防ぎます。

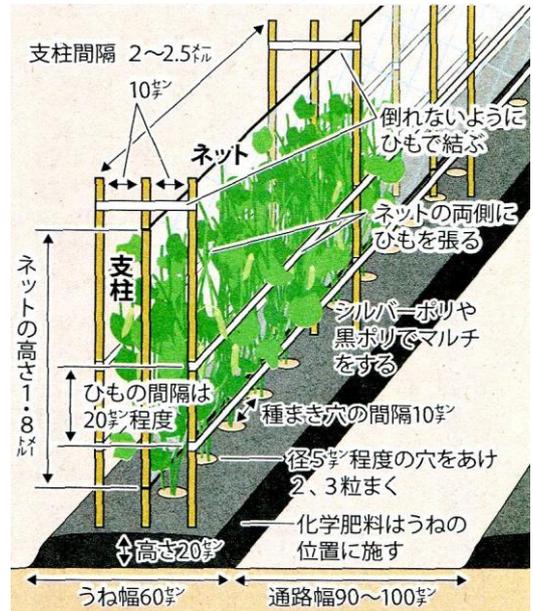
つるが多すぎると良いさやがつきにくなります。

また、うどんこ病や灰色かび病などの病気が発生しやすくなりますので、脇芽を、節の根元で切り取り、つるの数を1メートル間に50本程度に整理します。

花が咲き出したら、2週間に1回程度の間隔で追肥（植え穴1つ当たりに化成肥料3グラム程度）します。

開花から15日くらいに、実が大きくなる前のさやを収穫します。

絹さやエンドウはプランターでの栽培にも向きまして、日当たりの良いベランダなどでも栽培を楽しむことができます。



(鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部野菜研究室研究専門員)