



③④ 茎ブロッコリーを育てよう

収穫は晴天の午前中に

茎ブロッコリーは中国野菜の「カイラン」と「ブロッコリー」から作られ、茎がアスパラガスのように長く、側花蕾が次々と発生する野菜です。花蕾がスティナク状に伸びて花蕾だけでなく茎まで食べることが出来ます。ブロッコリー同様にゆでてサラダにしたり、炒めものにします。通常のブロッコリーよりも保存性がよいのが特徴です。食味は柔らかく、ビタミンCをはじめ、ベータカロテン、カルシウムなどの栄養素が含まれています。

①育苗用の種子まき・仮植

育苗箱に5～6センチの間隔でスジまきし、軽く覆土をして水をかけます。保温性の高いビニール等でトンネル被覆すると発芽がスムーズにいきます。発芽後、込み合ったところを間引き、本葉2、3枚になったら仮植します。仮植床は、植える1～2週間前に1平方メートルあたり完熟堆肥3キロ、苦土石灰100グラム、化成肥料(成分15:15:15)50グラムを施して耕し、うね幅90センチの床をつくり、12×12センチ間隔で仮植します。

②畑の準備

植え付け2週間前までに、苦土石灰を1平方メートルあたり150グラム全面散布してよく耕し、その1週間後、うね幅80～90センチに溝を切って元肥を1平方メートルあたり堆肥3キロ、化成肥料100グラムを施したあと耕します。

③植え付け

本葉5、6枚のころ植え付けをします。苗の根土をくずさないように、40センチ以上の株間で植えます。

④追肥・土寄せ

植え付け2週間後の本葉7、8枚のころ追肥用化成肥料を1株に20グラム程度、株まわりに施し、その後は収穫まで、3～4週間ごとに2～3回通路に追肥をします。その都度、中耕と土寄せをします。

⑤病害虫防除

病気では、べと病、軟腐病、菌核病などが発生します。害虫では、アオムシ、ヨトウムシ、コナガなどが発生します。防除は登録のとれた農薬で初期防除に努めます。

⑥収穫

側枝が20センチ以上になり花蕾が10円玉大になった時が収穫の適期です。茎は長めに切り落とします。切り口に水がたまると腐ることがあるので切り口は太陽の方角を向くように切ります。切り口が乾きやすいよう、晴天の日の午前中の収穫がおススメです。収穫した後の追肥を忘れないようにしましょう。



(鹿児島市都市農業センター)

令和2年1月9日(木) / 南日本新聞