

アスパラガス

10年以上収穫も可能——永田 茂穂

野菜編



ユリ科の多年生宿根性草本で、原産地は地中海沿岸から南ロシアです。野菜としての栽培は大正時代に北海道で始まり、1975年ごろから増加しています。

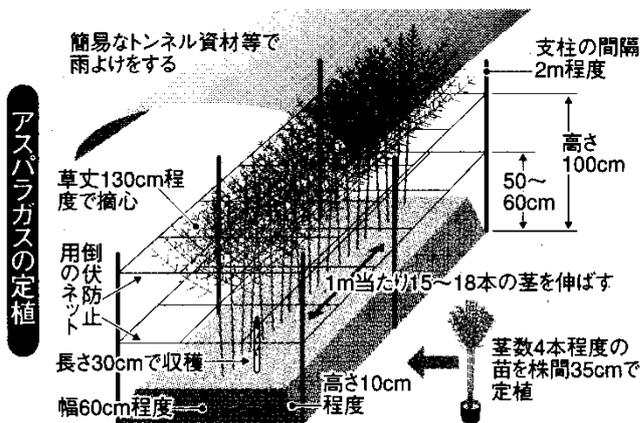
適度な甘みと歯切れの良さが特徴で、ビタミンC、アスパラギン酸などの抗酸化成分を含みます。サラダやてんぷらなどに利用されます。

生育適温は10～25度で、発芽適温は25～30度です。ここでは春まきの雨よけ栽培を紹介します。

播種期は、2～3月です。9センチのポットや72穴のセルトレーに市販の育苗培土を詰め、1穴に1粒ずつ播種します。1～2センチ程度覆土し、かん水後、新聞紙などで覆い、発芽までは適温で管理します。育苗期間60～90日、茎数4本程度で定植します。

定植2週間前までに、排水のよいほ場を準備し、1平方メートルあたりたい肥10キログラム、苦土石灰200グラム程度を施し、できるだけ深く耕します。定植数日前までに化学肥料80グラム（三要素15%）をうね位置に施し耕します。

うね幅140センチで幅60センチ高さ10センチ程度のうねを作り、株間35センチ程度で定植します。定植



後、倒伏防止用のネットを水平に張り、茎の伸びにあわせて上げます。また、簡易なトンネル資材を用いて雨よけ施設を設置します。1年目は株を養成します。

太さ1センチ以上の茎が株当たり6本になれば、それ以降萌芽する茎は収穫が可能です。茎葉が繁茂したら、草丈130センチ位置で摘心し、通路や込んでいる部分、黄化した茎葉は適宜除去します。定植後1ヵ月間隔で化学肥料20グラムをうね位置に追肥し、適宜かん水します。

気温の低下とともに茎葉が黄化します。黄化が進んだら刈り取り、冬肥を施します。株間の盛り土を通路にかき出し、たい肥3キログラム、苦土石灰50グラム、化学肥料20グラムを施し、根を傷めない深さで耕し、土を戻します。

2年目以降、3月には気温上昇とともに萌芽が始まります。萌芽した茎は長さ30センチで地際から収穫します。5月以降、太さ1～1.5センチの茎を、株当たり6本程度、収穫せずに伸ばし、それ以外の茎は6月以降も続けて収穫します。また、摘心や摘葉、萌芽後の追肥などは前年と同様にします。

収穫は涼しい朝に行います。多年生ですので上手に管理を行えば、10年以上収穫が可能です。

(鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長)

平成22年7月8日(木) / 南日本新聞