

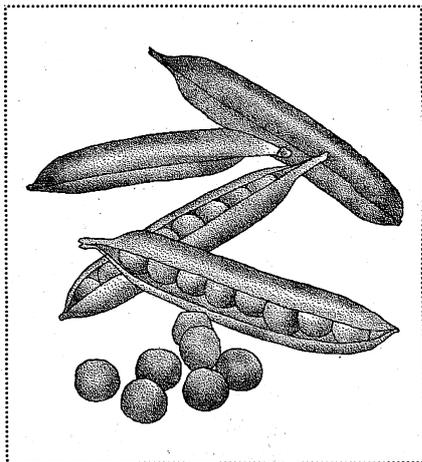


# 莢にしわ出たら収穫期

—— 鮫島 國親

別名グリーンピースとも呼ばれます。青実を食用としマメごはんやチキンライス、卵とじなどに利用されます。タンパク質，糖質，ビタミン類を多く含み，食物繊維も豊富です。多くの品種は白花で莢(さや)は緑色ですが，ツタンカーメンのエンドウや甕島の雷エンドウなど花や菜の色が紫色をした品種もあります。今回は，秋まき冬春どり栽培を紹介します。

生育適温は12－18度，発芽適温は18－20度です。25度以上，2度以下では落花や結実障害が発生し，マイナス2度以下では心止まりします。このような特性から，降霜の少ない暖かい地域では冬どり栽培が，冷涼な地域では春どり栽培が適します。エンドウは湿害を受けやすい野菜です。排水の良いほ場を選びましょう。また，連作障害が激しいので，**4－5年はマメ類の作付けを避けましょう。**



**種まきの適期は無霜地帯で9－10月，降霜地帯で10－11月**です。本ぼには1平方メートル当たり苦土石灰100グラム，堆肥1キログラム，化学肥料70グラム（三要素15%の場合）を目安として施します。なお，施肥位置が浅いと肥料障害を起こしやすいです。深さ20センチ，幅50センチくらいの溝を掘り，そこに施肥後耕うんして排土した土を埋め戻し，床幅60センチ，高さ20センチのうねを作り黒ポリをマルチします。

栽植密度はうね幅150－180センチ，株間15－20センチで，春どりは広くします。種まきは適度な水分状態で行い，一穴2－3粒ずつ3センチの深さにまきます。枝が伸びてきたらネットを一条または二条に張り，枝をネットの外側に誘引し，20－30センチ間隔にひもを張って枝の垂れ下がりを防ぎます。枝数は1平方メートル当たり20－25本確保しましょう。冬どりでは主枝中心，春どりでは下節位分枝2－4本利用とします。弱い霜は不織布などで覆うと防げます。追肥は草勢を見ながら行います（化学肥料20グラム／回）。

**収穫期は無霜地帯で12－3月，降霜地帯で4－5月**です。開花から30－40日，莢にしわが出始めたところが収穫の適期です。

（鹿児島県農業開発総合センター副所長）

平成20年10月9日（木）／南日本新聞