

パセリ

高温に弱く換気必要

——永田 茂穂

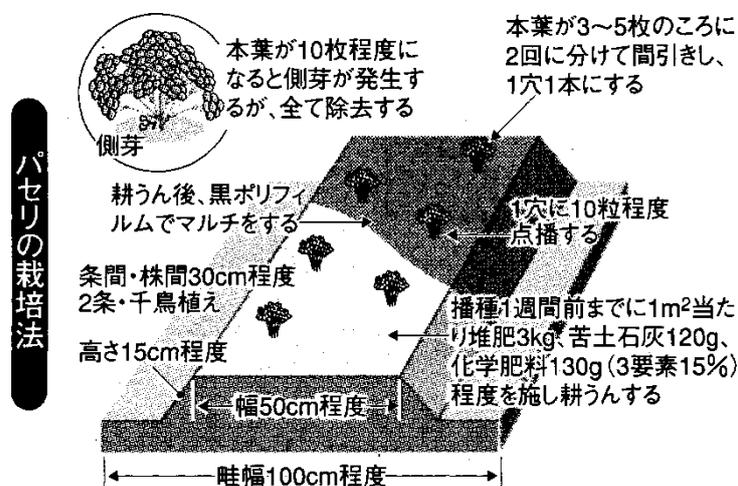


セリ科の2年生草本です。原産地はヨーロッパ中南部、アフリカ北岸といわれ、紀元前から薬用、香辛料として利用されています。18世紀の初めにオランダ人によって長崎に伝来しています。

パセリは栄養価が高く、ビタミン類やカルシウム、鉄分などを豊富に含み、野菜の中では超優等生です。料理の彩りや刺し身のつまのほか、スープやサラダに刻んで香料としても利用されます。独特の香りはピネンなどの精油成分で、食後の口中の消臭や胃腸の調子を整える作用があります。

生育適温は15～20度とやや低く、高温には弱いです。冬の低温で花芽分化し、春先に抽だいが進み、開花します。ここでは、冬期、トンネル被覆により花芽分化を抑制した秋まき春夏どり栽培を紹介します。

播種期は11月です。耕土が深く、排水の良いほ場を選び、播種1週間前までに本ぼの準備をします。1平方メートルに堆肥3キロ、苦土石灰120グラム、化学肥料130グラム（3要素15%）程度を施し、耕うんします。



うね幅100センチで床幅50センチ、高さ15センチ程度の畦を作り、黒ポリフィルムでマルチをします。栽植密度は、株間30センチ、条間30センチ程度の2条千鳥植えとします。1穴に10粒程度を点播し、浅く覆土の後、かん水します。播種後2週間程度で発芽ぞろいとなります。

播種後、不織布をべたがけし、11月下旬以降はポリフィルムのトンネル被覆で保温します。日中、

25度以上にならないようにすそを上げて換気します。不織布は3月上旬、トンネルは4月中旬ごろに除去します。

本葉が3～5枚のところに2回に分けて、込み合っているところをハサミなどで切り取って間引きし、1穴1本にします。本葉が10枚程度になると側芽が発生しますが、すべて除去します。また、黄化した下位葉なども除去して株元の風通しをよくし、病害の発生を防ぎます。さらに、不織布除去後は株元や通路に敷きワラをして、泥はねや地温の上昇を防ぎます。

成葉が13枚程度になったら収穫を開始します。1回に3枚程度、葉柄の基部から丁寧に収穫します。その後は100日程度の間隔で収穫します。

（鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長）

平成22年10月14日（木）／南日本新聞