

同じ畑での作付け避けて

——永田 茂穂

ショウガは独特の香りで料理に風味を添え、食欲を増進させます。豊富に含まれる芳香成分や辛味成分は、さまざまな機能性を持っています。殺菌作用や消化吸収の促進、魚の臭みをとる消臭作用のほか、新陳代謝を促し、発汗作用を高めるなどの効果があります。

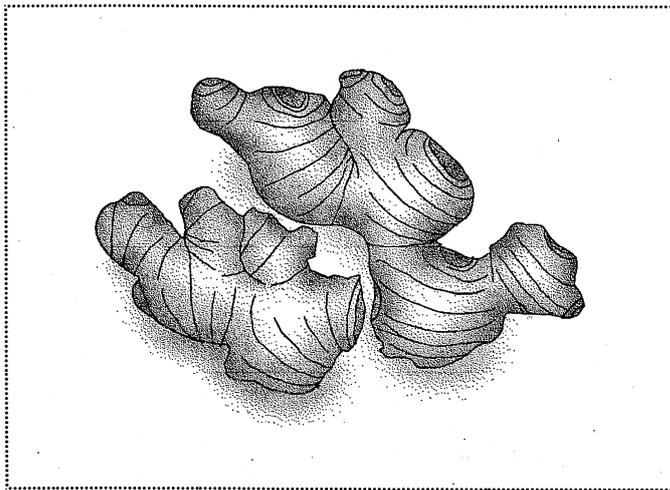
また、体内の塩分濃度調節の役割を持つカリウムを多く含み、食物繊維も豊富です。

用途により芽ショウガ、葉ショウガ、根ショウガに分類され、それぞれ促成（ハウス）、早熟（トンネル）、普通栽培の作型があります。今回は根ショウガの普通栽培を紹介します。

生育適温は25－30度です。15度以下では生育が停止し、塊茎は10度以下で腐敗します。土壤の乾燥は収量や品質を低下させます。3年以上、同じ畑での作付けを避けましょう。

植え付け時期は晩霜のおそれの無くなる4月上旬－5月上旬です。本ぼには1平方メートル当たり堆肥3キロ、苦土石灰100グラム、化学肥料100グラム（三要素15%の場合）を目安として施します。栽植密度はうね幅60センチ、株間30センチとします。100グラム程度に分割した健全な種ショウガを準備します。浅い溝を切り、芽の出る方を上にして、うね方向に平行に置き、5センチ程度土をかぶせてうねを作ります。

植え付け後、除草、土寄せをかねて夏場に2回程度追肥をします（化学肥料30グラム／回）。なお、



1回目の追肥は最初の芽が25センチに伸びたころ、2回目は1回目の30－40日後に行い、十分に土寄せをします。土寄せ後は夏場の乾燥防止と塊茎の緑化防止のために地表面が見えない程度に敷きワラをします。ショウガは干ばつに弱いです。夏期のかん水は塊茎肥大を促進します。また、強風に弱いので敷きワラ後、倒伏防止用のネットを葉先から下20センチ位置に水平に張ります。

収穫は降霜期の10月下旬－11月中旬ごろです。掘り上げた塊茎は茎葉と根を切り落とし、乾燥しないよう速やかに貯蔵します。貯蔵適温は13－15度、湿度90%以上で乾燥させないようにします。

（鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長）

平成21年4月9日（木）／南日本新聞