

野菜

ソラマメ

本葉を5枚残し摘芯

——永田 茂穂

莢（さや）を空に向けて実ることから「空豆」という字があてられています。

マメ科の1～2年生草本で、原産地は地中海地方とする説が多く、紀元前から栽培されていたようです。

ソラマメは、主に未成熟の子実を野菜として利用します。鹿児島県は未成熟ソラマメの日本一の産地です。タンパク質や糖分が主成分で、ビタミンB群、カリウムなどのミネラルも多く、栄養価の高い野菜です。

品種は子実の大きさや莢の長さによって分類されます。鹿児島県内では、子実の大きさが一寸（3㍍）程度で一莢に2，3粒つく品種を中心に栽培されています。

生育適温は16～20度と幅が狭いです。花芽ができるためには成育中低温に遭遇する必要があります。催芽（さいが）種子を低温処理して栽培する作型と低温処理をしない作型があります。ここでは、低温処理をしない秋まき春どり作型を紹介します。

耕土が深く、排水の良いほ場を準備します。1平方㍍に堆肥3㍍、苦土石灰100㍍、化学肥料100㍍（3要素15%の場合）程度を施し、耕運します。土壌水分保持などの目的でマルチ栽培をします。うね幅150㍍、床幅70㍍、高さ15㍍程度のうねを作り、市販のマルチ用黒ポリフィルムで覆います。

播種期は、10月下旬～11月上旬です。

株間50㍍程度で、種子のへそ（おはぐろ）を下にして地際から2㍍程度押し込みます。播種後はかん水します。発芽後、主枝が10㍍程度の長さになったら、本葉を5枚残して摘芯します。摘芯後、伸びた側枝の中からそろったものを4本残し、他は除去します。3月以降気温の上昇に伴って側枝が伸び、開花が始まります。残した側枝は、うねに沿って左右に2本ずつ振り分け、支柱などに誘引します。伸びてくるわき芽は適宜除去します。また、側枝は25～30節程度で摘芯します。莢がついた後は、適宜かん水を行い、肥大を促進します。各節に数個の花が咲きますが、一節に一莢残すと子実が大きくなります。

収穫期は4月下旬～5月です。莢がやや下を向き、色が濃くなり、光沢がでてきます。開くと子実が離れ、へそに薄く黒い線が入っているところが収穫適期です。

（鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長）

平成21年9月10日（木）／南日本新聞

