

本葉6枚程度で移植

——永田 茂穂

カラシナの仲間、アブラナ科の1・2年生草本です。原産地は中央アジアで、日本へは平安時代に中国から入ってきたといわれています。アリル芥子（からし）を多く含み、特有のピリッとした辛みが特徴で、昔から漬物材料として重宝されています。

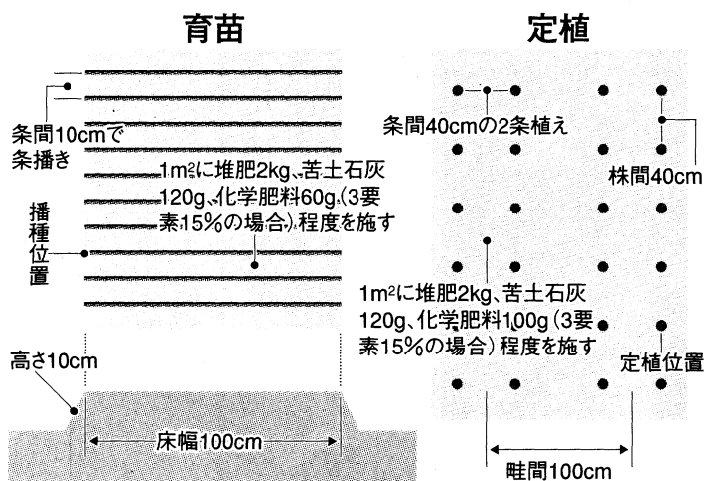
カルシウムやビタミン類に富み、食物繊維も多く含みます。また、辛み成分は種子や葉に含まれるシニグリンという成分が酵素により加水分解されたイソチオシアネートです。特有の辛みと香りがあり、最近ではがん抑制効果があるといわれています。

一般に株が小型のものをカラシナ類、中型～大型のものをタカナ類と総称しています。九州で多く栽培され、葉が紫色を帯びて大株となる多肉性タカナは、明治時代に渡来したものです。

生育適温は15～20度で、冷涼な気候を好みます。ここでは、漬物用の秋まき春どり移植栽培を紹介します。

播取（はしゅ）期は9～10月です。種播きの1週間前までに育苗床を準備します。1平方メートル当たり堆肥2キロ、苦土石灰120グラム、化学肥料60グラム（3要素15%の場合）程度を施し、耕うん後、幅1メートル程度の床を作ります。条間10センチで浅い溝を切り、条播します。発芽後、株間6センチ程度に間引き、1本立てにします。移植期は11～12月で、本葉6枚程度が適期です。

タカナの育苗と定植



移植までに本ぼの準備をします。排水が良く、日当たりのよいほ場を準備します。1平方メートルに堆肥2キロ、苦土石灰120グラム、化学肥料100グラム（3要素15%の場合）程度を施し、耕うんします。定植は畔幅1メートル、条間40センチ、株間40センチ程度で2条植えにします。収穫までに、追肥と除草を兼ねて、中耕・培土を2、3回行います。追肥は1平方メートル当たり窒素・加里肥料60グラム（成分16%の場合）程度を2、3回に分けて施用します。

収穫期は3～4月頃です。とうの長さが10センチ以上にならないうちに、

できるだけ大株で収穫します。なお、株間を狭めて植え、間引き菜を青漬けに利用する方法もあります。

（鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長）

平成21年11月12日（木）／南日本新聞