

高菜の育て方

高菜とはアブラナ科の野菜で、中央アジア原産で平安時代には中国から伝わっていました。葉や茎に独特の辛味があり、九州地方で漬物として利用されることが多い野菜です。

青高菜、赤高菜、三池高菜、山形青菜などがあります。

■ 年間カレンダー

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
一般地	タネまき									■			
	定植										■		
	収穫	■	■	■									■

発芽適温: 20~25℃
 生育適温: 15~20℃
 土壌適応性: pH6.0~7.0
 輪作年限: 1~2年

秋まき春どりが基本です。
 元肥は多めに入れて追肥もします。

1 畑の準備

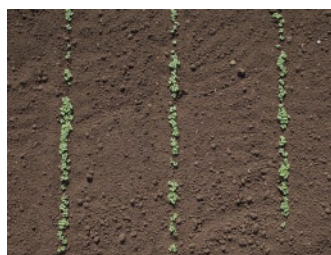
植え付けの2週間前位に堆肥と石灰、油粕・化成肥料等を散布し、よく深耕しておきます。
 肥料は根を作るために堆肥を十分に混ぜ込んでください。排水の悪い畑では、高畝してタネまきを行います。

2 タネまき

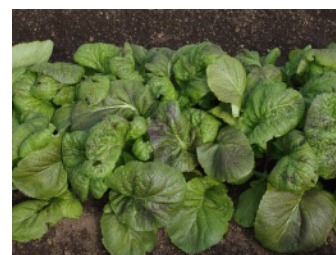


100cmのベッドを作って、条間20~45cmにスジまきを行います。ベッドを作らずにスジまきを行ってもよいでしょう。

3 管理



発芽後、混みあっている所を間引きます。
 最終的には株間30~40cm間隔に間引きを行います。



間引き菜も美味しいので利用してください。追肥は本葉が5~6枚の頃と最終の間引きを行ったころ、条間に与えてください。

4 収穫

大きくなったものより収穫してください。
 株ごと引き抜いて収穫もできますが、外葉をかき取って収穫もできます。

