

家庭菜園相談室

今月のテーマ

お正月に向け、餅菜(正月菜)を栽培しよう

餅菜は、古くから愛知県尾張地方、岐阜県美濃地方で栽培されており、この辺りの武家の雑煮では餅菜のみを具として、「餅」と「菜」を一緒につまんで食べる慣わしでした。これは「名(=菜)を持ち(=餅)上げる」という縁起担ぎだったといわれています。餅菜(正月菜)は、小松菜に近い在来の菜類です。



図1 作型目安

	8月	9月	10月	11月	12月	1月
餅菜(正月菜)		○	□ □	○ □ □ □	□ □ □ □	□ □ □ □
小松菜			○	□ □ □ □	□ □ □ □	□ □ □ □

○ は種 □ 収穫 --- トンネル被覆

●栽培のポイント

作り方は、小松菜と同じです。

丈夫で作りやすく、種まき後50日ほどで収穫できます(品種名: 晩生小松菜)。葉は、濃緑色の長円形、茎は扁平で細く、やや丸みがあります。餅菜(正月菜)は小松菜に比べると軟らかく、その食味を求める消費者もあり、この地域の一部の農家で栽培されています。一方、小松菜よりも葉の厚みがなく、葉色は薄く、葉柄が細いため、日持ちは悪くなります。

畑の準備: 種まきの2週間前に苦土石灰100g/m²、完熟堆肥1kg/m²及び化成肥料(8-8-8)100g/m²を施します。プランター(幅60cm×奥行20cm×深さ20cm)では、苦土石灰、完熟堆肥、化成肥料(8-8-8)それぞれ一握り程度混ぜ込みます。

栽植密度: 畝幅80~90cm、条間15cm、株間3~5cm、畝高10~20cmとします(水はけの悪い畑では高畝にする)。

種まき: 10月上旬に種を播くと、年末に収穫できます。種まき前に十分かん水し、幅90cmの畝に深さ1cm程度の4条のスジまきにします。その後、薄く覆土して、軽く鎮圧し、種まき後静かに十分かん水します。プランター(幅60cm×奥行20cm×深さ20cm)では、深さ1cm程度の2列のスジまきにし、薄く覆土、軽く鎮圧、種まき後静かに十分かん水します。

間引き: 本葉2枚の時、葉が触れ合わない程度に1回目の間引きをし、本葉4枚の時に2回目の間引きをします。本葉5~6枚の時に、3回目の間引きを行い、最終株間を10cm程度とします。

土寄せ: 間引き後は、毎回土寄せをします。

追肥: 1回目と2回目の間引きの後には、化成肥料(8-8-8)50~60g/m²を施用します。3回目の間引き&土寄せの後にも、追肥を施用します。プランター栽培では、葉色の状態を見て、適宜追肥を行います。種まき後30日頃から急激に肥料を吸収し始めます。

トンネル被覆: 気温が特に低い年には、12月にトンネル被覆をするとよいでしょう。

収穫: 本葉が4~5枚、草丈が20~25cm程度になった頃、夏場で種まきから25日くらい、冬場で種まきから90日位で収穫できます。間引いた小苗も捨てないで料理に使えます。雑煮の他、おひたし、汁物などに利用します。

防除: 気温が高い時期にはコナガ、ハスモンヨトウ、アブラムシ等が食害します。防虫ネットを張るか、は種前にスタークル粒剤を土に混ぜる(6g/m²)と良いでしょう。その他の農薬は「餅菜」、「非結球あぶらな科野菜」または「野菜類」に登録のある薬剤を使用してください。

