

家庭菜園相談室

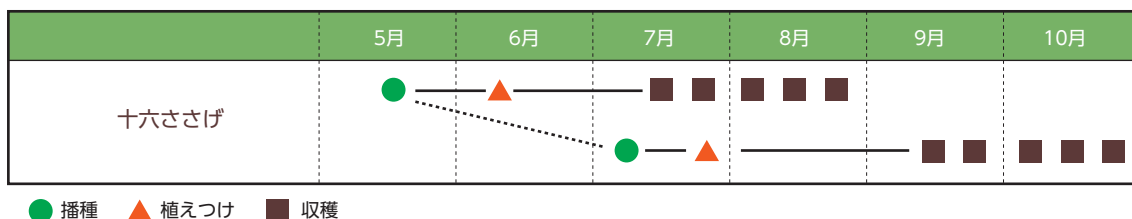
今月の
テーマ

飛騨・美濃伝統野菜の “十六ささげ”



地域によっては、「三尺ささげ」「長さささげ」「十八ささげ」「十八豆」とも呼ばれています。莢の長さが20 $\frac{1}{2}$ ほどの「インゲン」に対して、莢の長さが30～50 $\frac{1}{2}$ ほどになるのが「ささげ」です。莢に十六粒の豆が付くことから十六ささげと呼ばれるようになったという説もあります。暑さや乾燥に強く、「緑のカーテン」にもなる「ささげ」。まるでナイアガラの滝のように垂れ下がる莢は、涼しげに感じられます。

図1 作型目安



栽培の ポイント

- ささげには、「ツルあり種」のツル性と「ツルなし種」の矮性の2種類があります。
- 「十六ささげ」は、夏の暑さに特に強く、非常に作りやすい「ツルあり種」です。
- 他の豆類を3～4年栽培していない畑を選びましょう。
- 支柱・ネットを張ってツルを誘引します。
- 耐暑性もあり、干ばつにも強い野菜ですが、冷涼・多雨には大変弱く、過湿には極めて弱い野菜です。
- 高畝・排水路などを整備して水はけのよい砂質の畑で栽培します。水はけが悪いと著しく生育が劣るので注意が必要です。

畑の準備： 植え付けの2週間前に、堆肥2 $\frac{1}{2}$ q/m²と苦土石灰120 $\frac{1}{2}$ g/m²を施し、深く耕します。

植え付けの1週間前に、化成肥料(8-8-8)40 $\frac{1}{2}$ g/m²を施します。

畝幅160 $\frac{1}{2}$ 、畝の高さ10 $\frac{1}{2}$ (排水の悪い畑では20 $\frac{1}{2}$)の畝を立てます。

種まき： ポットに深さ2 $\frac{1}{2}$ ほどの播き穴をあけ2～3粒播き、しっかり水やりします。発芽するまで乾燥しないように注意します。

間引き： 初生葉が開いたら1回目の間引き(2株残す)、本葉が1～2枚になったら2回目の間引き(1株1本立ち)を行います。

植え付け： 本葉が2～3枚になったら植え付けます。ポットの土を崩さないようにし、株間50～60 $\frac{1}{2}$ の2条植えに植え付けます。

支柱立て： ツルが伸びてくると風で倒れたりするので、早めに支柱・ネット(キュウリネット18 $\frac{1}{2}$ 角)を張ります。長さ2 $\frac{1}{2}$ 程の支柱を上部で交差させる合掌式に組み、ネットを張ります。

追肥： 植え付けてから2週間後(本葉5枚の頃)、畝の肩へ化成肥料(8-8-8)20 $\frac{1}{2}$ g/m²ほどを施します。除草を兼ねて土と混和・土寄せします。土寄せ後、畝の乾燥防止のため敷き藁をします。肥料が生育の初期に効き過ぎると「つるぼけ」してしまい、着花が悪くなります。その後の追肥は開花初めまたは莢のつき始めに行います。

誘引： ツルが伸び始めたら、最初だけネットに誘引します。その後は自然にツルがネットに絡まっていきます。

病虫害防除： アブラムシやカメムシが発生することがあるので、防除します。農薬は「未成熟ささげ」「豆類(未成熟)」「野菜類」に登録があるものが使用できます。

収穫： 開花から約15～20日頃、莢の長さが30～50 $\frac{1}{2}$ になったらはさみで切って収穫します。莢がやわらかく、種子がやや肥大しかけたものが適期です。中の豆は熟すと赤褐色になり煮豆や赤飯などに利用されますが、一般的には若い莢のまま食べるこの方が多いようです。