

冬の鍋物用シュンギクは これからがまきどき



冬は「菊」と呼ばれることもありますが、まきどきは9月。種の準備をしましょう。葉の切れ込み具合によって、大葉種、中葉種、小葉種に分かれます。

冬の鍋物に欠かせないシュンギクですが、天ぷらやおひたしにも向き、近年は生のままサラダやトッピングにと、幅広く用いられるようになりました。いずれも取りたての新鮮さが魅力。栽培もしやすいので家庭菜園の野菜としてはうってつけです。

地中海沿岸地方の原産、日本へは中国を経て室町時代に渡来し、江戸時代から栽培が盛んになりました。春に黄色い花をにぎやかに咲かせるので「春菊」の名が付けられました。地域によっては「菊菜」と呼ばれることもあります。切れ込みが浅く大型の葉の大葉種は葉肉が厚くて柔らかく、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びやしシの木のような草姿となり、癖の少ないスティックシュンギクがあります。サラダや天ぷらにしておいしいです。

土壌に対する適応性はかなり高い方ですが、乾燥には弱いので、保水力のある畑を選びましょう。生育適温は15〜20度です。現在主に流通しているのは切れ込みが目立つ中葉種です。

ので、低温期に良品を得るには、フィルムやべた掛け資材により保温します。種まきに際しては、シュンギクの種子は充実度にはらつきがあり、もともと発芽率が低い性質があるので、やや厚まきにし、芽が多く出たところを間引きして生育をそろえようしましょう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいですが、覆土ははやや薄めにし、覆土が厚い部分は芽が出たら間引きします。間引きは本葉2枚の頃2〜3センチ間隔に、本葉7〜8枚の頃5〜6センチ間隔を目安とします。間引き後は畝間に追肥し、軽く耕し込んでおきます。

保温



収穫



板木技術士事務所
●板木利隆