

琉球大学学術リポジトリ

秋まきの西洋ぞさい

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-06-22 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 友寄, 長重, Tomoyose, Choju メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20573

近年導入され普及されつつある西洋野菜は殆どサラダ用に使われ生食されるのでビタミン類も破壊されずに摂取されるので栄養価の高いものと言えます。

次に述べるのは秋播の西洋野菜です。

※ ピーマン ピーマン
は甘味とうがらし或はグリーンペパーともよばれます。アメリカでは輪切りにして生食用に重宝がられています。沖縄で秋作するには7、8月が播種の適期で9月以降は抑制栽培になります。生育の適温は25°Cといわれ、沖縄の1、2月は低温に過ぎ、7~8月は高温のために生育結実も不良となります。土じょう適応性、育苗、栽培法はトマトやナスに準じますかナス科に属するナス、トマト、タバコ、馬鈴薯と連作すると病害虫が多くなるので、これらの連作はさけるようにします。収穫は開花後2週間で行なわれ、果肉が相当に厚くなった頃を見はからって収穫します。

※ チシャ チシャは英語でレタ
ストよばれます。生のまま塩かマヨネーズをかけるだけで食用に供され、保健野菜として重要なものになりつつあります。生育の適温は15~20°Cで、沖縄では秋から春にかけて優良品が生産されません。土じょう酸度はpH6.6から7.2の間がよいとされ、酸性土じょうには不適で沖縄北部の多くの土地には作り難いものです。チシャには結球種と非結球種がありますが、結球種は9月から3月までが播種の適期です。育苗は甘藍に準じて行い、本葉3、4枚の時定植します。チシャは生食用ですから清浄栽培したいものです。

※ ハナヤサイ 花や菜は、生物学上甘藍と同じ種に属します。
花や菜には収穫時に花が白く固くしまっている。コーリフラワーというのと花茎が相当に伸びて

全体が緑色をしているブロッコリーというのがあります。花や菜には血を作るのに必要な鉄分が多く含まれていますが、ブロッコリーにはその他ビタミンAが多く含まれ、アメリカでは戦後急に普及しました。ブロッコリーは又、葉も食用に供されるという

ことが最近アメリカで発表されました。栽培法は甘藍に準じますが、17°C以下の低温が30日以上続くことにより花芽分化を起し、食用となる花の部分が生育しますので、低温期に入るまでに植物体を相当大きくしないと、大きな収穫は得られません。花や菜には品種も色々あって早、晩生種によって生育期間は著しく異なるので、品種によって播種適期を決めなければなりません。

※ セルリー セルリーは特有の香りと風味があつて肉食に欠くことのできない生菜で、サラダ料理や肉料理が盛んになるに従つて需要が増加するものと思われま
す。生育の適温は15~20°Cで、種子の発芽適温は22~25°Cとされます。土じょう酸度に対する適応性はpH6.6~6.8とされますが、酸性土じょうにも相当強く、pH4.5でも生育します。

セルリーは収穫前に葉柄を被覆して軟化したものですが近年軟白せず緑色のまま食用に供されるユタ系等の品種が大いに普及されています。緑色種はビタミンAの含有量が高く、耐暑性強く作り易い品種になっています。発芽には適温で16日を要し、初期の生育も鈍く、育苗期間は60~100日を要します。苗床は畦巾180cmの短冊床の四列に株間30~35cmに植え、本葉3~4枚で仮植し7枚で定植します。定植から収穫まで大体120~130日を要します。播種の適期は沖縄で10月上旬で7月から11月にかけて播種されます。

その他秋播に適する西洋野菜にはパセリー、ビート、エンダイグ、子持甘藍、球茎甘藍などがあります。
(友寄長重)

秋まきの西洋ぞさい