野菜

三つ葉栽培

三つ葉は、セリ科の野菜で数少ない日本古来の野菜の一つです。旬は、春から初夏ですが通年栽培できる葉野菜です。暑さには強いですが乾燥には弱い野菜です。もともと山野の半日蔭で比較的湿度の高い場所に自生しており、一本の茎に葉が3枚ずつつくことから～「三つ葉」と呼ばれています。独特のさわやかな香りと歯ざわりが特徴で、お吸い物や蒸し物、和え物などに利用され、日本料理には欠かせない物です。

●栽培のポイント

種子は小さく、発芽に時間がかかります。

酸性土壌を嫌うので、圃場準備には石灰肥料を施します。

土の乾燥を嫌うので、土が乾いたら適宜かん水をします。

生育温度は、15～22℃と、比較的涼しい場所を好みます。

●品種

白茎青三つ葉など

栽培ごよみ

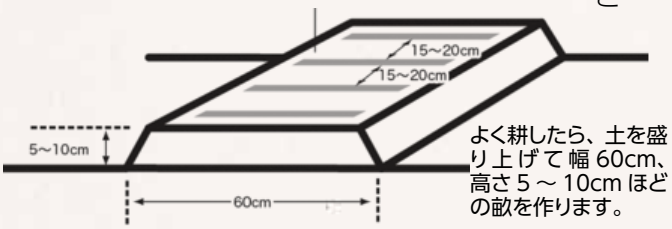
栽培型＼月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
西日本標準			軟化				軟化				露地青ミツバ	

畑の準備（10㎡）

・**天気の良い日**／畑を耕起します。

・**播種する15日前**／苦土消石灰2kg、完熟たい肥20～30kg、ようりん1kgを前面に施用し、できるだけ深く土とよく混ぜ込む。

・**播種する5日前**／基肥として、野菜有機S282を1～1.5kgをまき、できるだけ深く混ぜ込む。



よく耕したら、土を盛り上げて幅60cm、高さ5～10cmほどの畝を作ります。

●タネまき

発芽率を良くするため、一昼夜水につけたタネをまきます。支柱などを使って溝を作り、タネをまきます。発芽に光が必要なため（光好性種子）、土を薄めにかぶせるのがコツです。ジョウロで十分に水をかけます。発芽までに2週間程度かかります。

●追肥とかん水

本葉2～3枚のときと4～5枚のときに追肥をおこないます。燐硝安加里S604を10㎡あたり300g、条間にすじ状にまき、土と良く混ぜて中耕します。

●主な病害虫

・**害虫**

ヒメフタテンヨコバイ・アブラムシ類・ヨトウムシ・キアゲハなど

・**病気**

立枯病・菌核病など

ヨトウムシ

キアゲハ幼虫

●収穫

草丈が25㎝以上になったら収穫のタイミングです。

地際から3㎝程度残して株元をハサミなどで切り取って収穫します。

外葉から必要な分を収穫しても長く収穫を楽しむことができます。

株元から収穫した場合、収穫後に株元近くへ燐硝安加里S604を20～30g／㎡を施して追肥すると再度収穫を楽しめます。