

川島かき菜

蒔く時期 : 9月~10月

収穫時期 : 翌年3月~5月

特徴

群馬県南部の川島家で自家採種してきた茎立菜(かき菜)です。春先に菜の花の花茎を掻きとり収穫します。葉は淡緑色で厚みがあり、茎はアスパラガスのような風味があり非常においしいです。温暖地に適し作りやすく家庭菜園にも向いています。

育て方

【植え付け】 発芽適温 : 20 ~ 25℃
栽培適期 : 秋まき (9月上旬中旬 (寒冷地等) ~ 9月下旬 (温暖地等))

- 条播、又は株間30cm内外幅で点播します。
- 播種時期は温暖地などの中間地で9月下旬~10月上旬。
- 苗を育てる場合、播種時期は直播きと同様で、植え付けは10月下旬頃(温暖地・暖地)が適しています。
- 寒冷地は播種期を早め、越冬時にトンネル等で被覆するなど防寒対策が必要です。

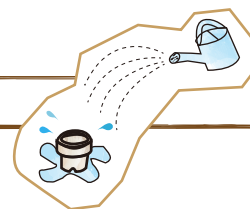


【間引き】

- 直播きの場合は混み合ったら、適宜間引いて、冬までに株間20~30cm程度に1本立ちさせます。

【水やり】

- 乾いていたら水やりをしましょう。



【追肥】

- 特に必要ありません。



【収穫】

- トウ立ち後、主枝が上に伸び蕾が膨らんできたところで蕾から下へ葉が2~3枚程度位の節に沿って茎を掻き取ります。
- わき芽の蕾が膨らんできたら同じく、わき芽の付け根に葉を2枚以上残して茎を掻き取ります。以後わき芽が細く硬くなるまで、収穫を続けていきます。

【管理・栽培のポイント】

- 茎を掻き取る際に、葉を残してかき取ることで、残した葉の節の付け根から新たなわき芽が発生してきて、長く収穫を楽しめます。

