

# プランター菜園入門

さつぽろ農学校倶楽部編

室内やベランダなどちよっとしたスペースがあれば簡単に挑戦できる野菜のプランター栽培を紹介いたします。

## 第一回 葉物野菜

### ■用意するもの

#### ◇種子

手始めにはできるだけ育てやすい品目、品種を選ぶ。コマツナ、小ネギ、サンチュなどがおすすめです。

余った種子は保存袋に入れて冷蔵庫で保存(三年間位は保存可能)

#### ◇プランター

様々な大きさのものがあ  
り、作る作物など用途によ  
って選ぶ。

容積の表示を参考に、培養土の必要量が計算できます。



#### ◇培養土(ブレンド土)

作る作物や用途に応じてpHの調整や保水性、通気性、保肥力などに優れた材料と元肥をブレンドした土でいろいろな種類が売られている。

プランター用、野菜用と表示されたものをそのまま使用する。肥料や石灰を新たに施す必要はない。



#### ◇追肥用の化成肥料、液体肥料

化成肥料は、成分表示8-8-8がおすすめ(窒素8%、リン酸8%、カリ8%の意味)。液肥の場合は、500~1000倍で使用。



### ■種まき

#### ◇種子袋は情報の宝庫

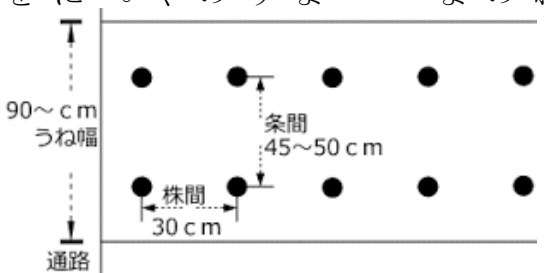
その作物の栽培にかかわる基本情報である株間、条間、うね幅、植え時、間引きの時期などが載っています。

#### ◇株間を想定

筋蒔き、点播き、ばらまきなどの蒔き方がありますが、最終的に所定の株間を保つのにやりやすい蒔き方を撮ります。

プランターの表面積に合わせて株間や条間を決めていきます。

下図は、栽培管理の用語解説図です。



#### ◇手順

- ・プランターにフチから2、3cmになるまで培養土を入れます。
- ・種は、大目に撒き、軽く土をかけた後、土となじませるために手で押さえつけます(鎮圧)。
- ・たつぷり水やりを行い、ラップで覆い保

温、保湿を行います。

※葉物野菜は、室温(20～25℃)で3～4日で発芽します。

## ■育成管理

### ◇日当たりの良い窓際で

室温が保たれている場所で、日中、十分日の当たるところで育てます。

### ◇水やり

土が乾いてきたら午前中(光合成が活発に行われている時間)に受け皿に流れ出るくらいたっぷり与える

※夕方や夜半に与えると徒長してモヤシみたいになる

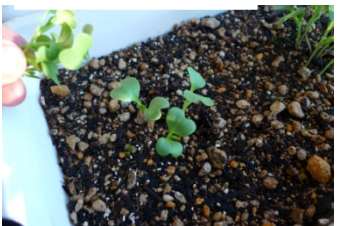
### ◇間引き

2、3回の間引きを行い残った株に養分を集中させて大きく、おいしく育てます。

第一回目、発芽十日後の双葉の頃に丈夫な芽を3～4本残します。

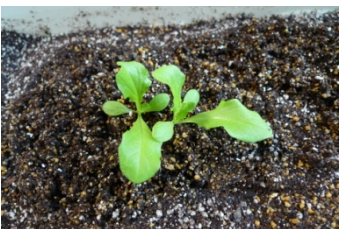


間引き前



間引き後3,4本残す

第二回目の間引きは、本葉が3、4枚が出てきた頃に、所定の株間ごとに丈夫な1株だけを残す。



残す株の根にダメージを与えないように、株元を抑えて引き抜くか、ハサミで切る

※間引きした株はトッピングや汁物に活用。

### ◇追肥

化成肥料の場合は、一週間に一回程度、一株に一つまみ(4、5粒)程度を株元に施す。液肥の場合は、一週間に一回、水の代わりに500倍液を受け皿に流れ出るくらいに施す

※根腐れの原因になるため過肥にならないように注意しましょう。

## ■収穫日と株間の目安

・コマツナ……40～45日(株間5～8cm)

・サンチュ……45～60日(株間20～25cm)

・ホウレンソウ・45～50日(株間5～8cm)

・ミズナ……40～45日(株間5～8cm)

## ■後片付け

### ◇培養土

・培養土は、基本的には一年で使い捨てとします。

・根や茎と土を分別して、根や茎は「枝木」、土は「燃えないゴミ」で処分に出しましょう。

### ◇培養土の再利用について

・根などをふるいで取り除き、日光に当てて乾燥・殺菌し、堆肥、化成肥料などを足して再利用できますが、しっかりと殺菌、殺虫しないと病害虫の発生原因に。

## ■知っておくと便利

◇手はかり(自分の秤を持ちましょう)

一つまみ 約3g、一つかみ 約10g、

一にぎり 約30g

### ◇牛乳パックで名札

ビニール加工されているので水をかぶっても大丈夫、適当に大きさに切ってマジックで書きます。