

トホクのコールラビ栽培方法

発芽適温：20～25℃ 生育適温：15～20℃
 土壌酸度：pH6.5～7.0 連作障害；3～4年あける

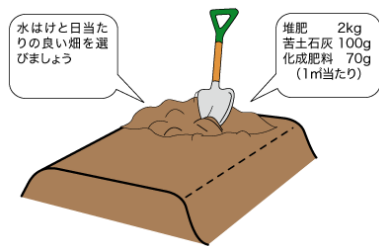
1. 作物特性

コールラビはアブラナ科の野菜で、キャベツやブロッコリーと同じ仲間、キャベツの芯やブロッコリーの茎の部分が丸く肥大したものと考えると味も想像できるかも知れません。日本ではあまり注目されることがなかった野菜ですが、西洋でもインドでも、また中国でも古くから利用されている野菜です。タネまきから70日程度で丸く太った茎が収穫でき、比較的暑さにも寒さにも強いことから栽培しやすい品目です。



2. 畑の準備

コールラビは乾燥には強く過湿には弱いのので、排水の良い畑を選びます。また他のアブラナ科野菜との連作は避けましょう。



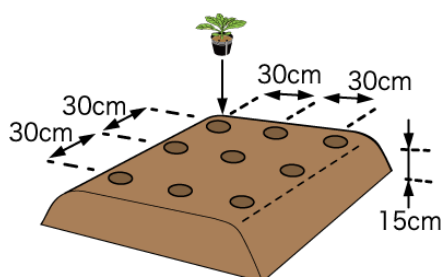
3. タネまき

ポットにタネをまいて、日当たりの良い場所で育てます。本葉3枚頃までに生育の良い株を残して間引きをします。



4. 植えつけ

タネまきから約3週間後、本葉5枚頃が植えつけの適期です。深植えを避け植えつけ後はしっかりと水をやります。



生育初期には、ハスモンヨトウやコナガ、ヨトウムシ、アオムシなどの害虫が発生します。防虫ネットをトンネル状にかけると被害を軽減できます。

植えつけから約3週間後、1㎡当たり化成肥料50gを株元に施し、除草を兼ねて中耕します。



5. 栽培管理・収穫

株の直径が7～10cmになったら収穫します。収穫適期は意外と早く、その後もどんどん大きく成長します。大きく成長したものは硬くて風味



も落ちますので注意が必要で、早めの収穫をお勧めします。収穫は葉を持って根元をハサミで切って収穫します。

6. 利用方法

一般的には皮は硬いので厚めにむいて中の白い部分を食用にします。生でも食べられますし、炒め物や煮物に利用します。



酢漬け



フリット

地域/月	栽培例											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地				●	●	●	●	●	●	●	●	●
中間地			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
暖地			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●