

# ピーマンの栽培と喰べ方

八 畝 利 郎



定植当初のピーマンの苗

西洋蔬菜は年々一般大衆に認識されつつあるが、その中でも最近におけるピーマンの普及はめざましいものがある。事実、札幌近郊を散策しても、つい二、三年前まではピーマンの畠に気付くことは殆んどなかったものだが、このごろではアチ、コチで相当面積のピーマン畠に出あつて驚かされることがある。これは誠によろこばしい傾向である。何故なら、ピーマンはサククリした舌ざわりと特有の芳香が魅力的であるばかりでなく、夏蔬菜の中ではもつともビタミンを含んでおり、栄養的にもぜひおすすめしたい蔬菜であるからである。

扱て「ピーマン」とはフランス語で「とうがらし」の意味であるが、本邦では「とうがらし」の中で、辛味のない大型の青果専用のものについてのみ特に「ピーマン」という語を用いて区別している。原産地は中央および南アメリカの熱帯地方とされ、茄子科に属する作物で、性質も次に述べるように茄子やとまととよく似ている。

## 一 性 状

### 1 気 候

ピーマンは前述のように熱帯性の植物であるから、生育期間は比較的高温を好むものである。すなわち発芽は三二度で五日、二七度で一、二日、一六〜二一度で二〇日以上要するのが普通で、割合高温がよく、茎葉の発育も二一〜二七度が適している。「第一表は生育温度と着蕾開花までの日数との関係を示したものであるが、やはり低

温よりも二一〜二七度の高温で著しく促進されている。

第一表 生育温度と花の発達との関係 (コックランド氏)

生育温度	着蕾までの日数	開花までの日数	結実までの日数
一〇〜一六℃	一〇三日	一三五日	一
一六〜二一℃	六一	八四	一六四日
二一〜二七℃	五七	七三	一三五

しかし細かくみると、高温でさえあればよいというものではなく、開花結実にはある程度低温の方が結果がよいようである。第一図はコックランド氏が、気温と結果率との関係に就いて行つた試験で、苗の時代と開花結実期の二つに分けていろいろな温

第一図 気温と結果率との関係

区名	苗の時代	開花期及び結実期	結 果 率 (%)				
			20	40	60	80	100
(イ)	高 温 (32~38℃)	低 温(10~15℃)	■■■■■				
		高 温(32~38℃)	■				
(ロ)	準 高 温 (21~27℃)	低 温(10~15℃)	■■■■■				
		準高温(21~27℃)	■■■■■				

度処理を試みたものである。その結果は、苗の時代の温度の高低にかかわらず、開花結実期に低温にした(イ)と(ロ)の両区の結果率がずばぬけてよくて九五%以上、二一〜二七度にした区では約四〇%であるが、三二〜三八度の高温に保つた区では五%にも達していない。この研究から開花結実期にはある程度低温の方が成績がよいことがわかる。したがつて、育苗中は三〇度附近で高温育苗して分化着蕾期を早め、開花期以後は比較的低温になるような栽培法がもつとも望ましいことになる。

次に湿度であるが、高温で空気が乾いていると特に落果が多い。この原因は、乾燥していると葉から水分が蒸散し、その結果、果梗で離層が形成されるためである。

## 2 落花及び落果の問題

ピーマンはかなり落花、落果の多いもので、普通五〇〜六〇%位落ちてゐる。この原因としては大体次のようなことが考えられる。

- (イ) 自家不受精、または他家不和合による不稔
- (ロ) 開花中の環境条件が悪いために、花粉がつかないときまたは授粉しても受精しない場合
- (ハ) 植物体が栄養不良のときまたは各花蕾間で栄養の奮いあいをしたとき
- (ニ) 高温・乾燥のとき
- (ホ) 病害虫による花器の障害

これらの中、授粉に就いては「第二表」の如き成績がある。この表でもわかるように花粉がぬれていても案外結実には影響し

ないものである。また単為結果する場合も可成り多いといわれている。したがって、ピーマンの落果現象は一般に不受精ということよりは、むしろ不良環境条件が主な原因と考えられる。

第二表 授粉方法と結果率（ニックランド氏）

処 理	花蕾数	結実数	結果率
自家授精花	五六六	五三〇	九三六
人工授粉花	五七九	五四六	九四三
授粉日噴霧	二二五	二〇二	八九三
授粉後噴霧	四三五	四〇〇	九二〇

3 土質と水分

茄子やトマトと同様に長期間収穫をつづけるものであるから、土壌は肥沃で、保湿条件のよい、やや粘質がかつた土壌が理想的である。したがって排水がよければ、かなり土壌に湿りをもっている方が、生育、結果に好影響をおよぼすものと考えられる。

二 栽培法

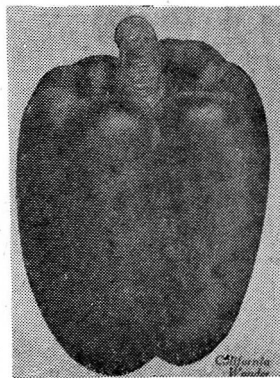
1 育 苗

露地育苗でも出来ないことはないが、前に述べたように発芽から育苗期間にかけては高温を好むので温床育苗を行うのが普通である。床土は茄子と同じくやや重い、保湿性のよいものを使用したい。札幌近郊では四月上旬が播種の適期である。床土の表面を平らに均らしてから六センチ幅に播き溝を作つて条播する。種子は反当〇・一センチあれば十分である。発芽力は約三年とみてよい。発芽当初はやや高温で三〇度位が適当であるが、移植後は二五度位に下げて健苗を

育てた方がよい。播種後三〇〜三五日、本葉三枚程度のとき、一回目の移植を行う。ピーマンの根は太根で浅いから移植をしないと定植のときなかなか活着しない。仮植回数が多いことはよくないが一〜二回の仮植



収穫期のピーマン



ピーマン

(カリホルニヤ・ワンダー)

は必要である。この要領はナスに準ずる。植え終つたら十分に灌水した後、四〜五日障子を密閉し、むしろでおおつておく。活着は手間どるもので、トマトのようにすぐ定植一週間前位から、晩霜の危険のない

限り夜間も障子はずし夜露に当てて苗の硬化を計る。

2 定植から収穫まで

定植は北海道では六月に入つてからの方が安全である。本圃は、あらかじめ畦幅七五〜九〇センチ、畝幅深さ二五センチ位の元肥溝を掘り、元肥を入れて土とよく混和して後覆土しておく。定植日に株間四五センチに穴を掘り、十分灌水しておいて、ここに苗をおき、土を寄せかける。定植は降雨の後の曇天無風の日にを行うのが理想的である。定植後一〇日もすると活着し、生長が始まるが、次第に温度も上昇して乾燥してくるので、中耕、追肥後、株に土寄せしておいて、出来れば敷葉をする。その後の追肥は化学肥料を水に溶かして畦間に施す。また次第に病害虫の発生も多くなるので適時薬剤散布を行う。

果実が適當の大きさになつたら収穫し、箱づめとして出荷する。特に規格はないが一段ならべ三・七五〜七・五センチ入りの平箱を用いるのが打傷もつかず便利である。また秋おそく収穫したものを貯蔵することも出来る。貯蔵期間は〇度で四〇日、上手にすれば約二カ月は大丈夫といわれている。

3 施 肥

茄子やトマトと同じように長期間生長し、開花↓結実の各段階を繰返すから、元肥はできるだけ有機質肥料で施し、その他収穫最後まで窒素の追肥を続けて肥切れにならないように注意せねばならない。施肥量は土壌の種類、残効などで異なるのは当然であ

第三表 ピーマンの施肥例

肥料名	元肥	追 肥					総量	三要素量		
		1回	2回	3回	4回	5回		N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
堆肥	1,500	—	—	—	—	—	1,500	—	—	—
米糠	75	—	—	—	—	—	75	—	—	—
人糞	—	560	750	750	—	—	2,060	—	—	—
硫酸	11	—	—	—	27	22	60	—	—	—
過石(20%)	27	—	11	11	—	—	40	—	—	—
草木灰	110	—	—	—	—	—	110	—	—	—
草加	—	—	7.5	7.5	—	—	15	—	—	—

4 病害虫防除

前に述べたようにピーマンは茄子科の植物であるから、茄子やトマトと同じような病害虫がつく。すなわち害虫虫ではネキリムシ・アブラムシ・アカダニ・二十八星テントウなどが主なものである。また病害では立枯病・青枯病・疫病等であるが、いずれも茄子、トマトの場合と同様の防除法でよいのでここでは割愛する。

るが、一般に茄子の場合と同程度であると考えればよい。「第三表」は施肥の一例を示したものである。この例をみると窒素質肥料の追肥として人糞を用いているが、追肥の時期にすでに収穫期に入つているときはできるだけ下肥はさけて速効性の化学肥料を水に溶かして施すべきである。

### 三品種

ピーマンの代表的品種としては次のようなものがあげられる。

(イ) ブル・ノース——最も古い品種で家庭菜園用にも多く栽培されたが、現在はあまりみない。

(ロ) カリホルニア・ワンダー——最も代表的な品種で果実は縦横ともに一〇センチくらい、果肉は一センチの厚さで辛味がない。生産力は普通であるが、やや晩生、専ら菜食用に供せられる。

(ハ) ハリス・アーリー・ジャイアント——

早生で草丈高く、葉も大きい。果実は大きく不整形筒形で熟すれば深紅色となる。品質収量ともに中位。

(ニ) さつき——輸入品種の中から分系した新品種で極めて早生で、初期の収量増加はいちじるしい。またピーマンとしては葉も小さく、草丈も低く、小ぶりでトンネルの密植には好適である。しかし果実は、カリホルニア・ワンダーなどからみると、かなり小さく、果肉がうすく、果の色も淡く、多少のヒダがある等の難点がある。

(ホ) 緑光——極めて果型の正しい、ヒダのない、濃緑で色沢のよい果実で、果肉も厚く、丸味をもつていて肉づめ料理にもむく。果実としては最高のものであろう。また、熟期も中早生くらいのとこで収量もあがる。ただこの品種の特徴として果が上向きにつくので、株が衰弱すると陽やけを生じやすいといわれているが筆者が北海道で試作した経験では他の品種と変わりな

つた。目下登録出願中の新品種である。

### 四 栄養と調理法

ピーマンは特にビタミンCが豊富で一〇〇mg中約二〇〇mg含まれている。成人の一日に必要なCの量は六〇mgとされているから小さなピーマン一個で十分に補給できるわけである。それにカロチン(体内に入つてビタミンAになる植物色素で人参や南瓜にも多い)も多く含むので、油といつしよに調理すれば、よく消化吸収されてビタミンAの補給にも役立つ。このほか蛋白質、脂肪、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>なども含まれ、他の野菜に比べて栄養価の高い高等蔬菜といえよう。調理法は和洋ともいろいろあるが、ピーマンの特殊を生かすにはやはり油を使つていためるのが最もよいようである。次に二、三の調理法を紹介しよう。

1 バター炒め——横四つの輪切りまたは縦六つ割りにしてヘタと種子をとり、バターで炒め、食塩をふりかける。この場合炒める程度にコツがある。熱をかけ過ぎて緑色が失せ、軟らかくなつてしまつたものはピーマン特有の爽快味は到底味えない。美しい緑色を呈し、サククリした舌ざわりと芳香を保たしめることが大切である。

2 肉詰——ピーマン一コのまま、ヘタと種子をとつて中を空にし、あらかじめ炒めた合引き肉(牛と豚の引き肉)またはモツをすき間のないように詰め込み、ナベまたはフライパンで中火で蒸し焼きする。この場合も塩、胡椒味がよい。

また、メリケン粉を水でうすくすくのぼした

中へ合引き肉を入れてよくまぜ、これを縦二つ割りにしたピーマンにすき間のないように詰め込み、スプーンの背で平らにしてパン粉をつけ、二分間くらい(少しこげ目がつく程度)油で蒸し焼きする。

過ぎ去つた一九五九年の日本経済をふり返つて見ると、いろいろな問題をはらみながらも、とに角戦後最高の水準を実現することができた。文字どおりいわゆる数量景気を満喫したといつても過言でないであろう。

ところでこのような数量景気の状態を新しい年である一九六〇年においても継続することができるであろうかといふと、答えは必ずしも簡単でない。

#### 結論を

先にいふならば、一九六〇年の日本

経済は、一九五九年のような一本調子の成長過程をたどるというわけにはいかず、かなり波乱含みのものとなる可能性がある。

現在の日本経済は朝鮮動乱ブーム以来四回目の景気上昇段階にある。いままでのピークからピークまでの期間が三十三カ月ないし三十九カ月であつたことを考慮にいれると、この四度目の景気上昇のピークは、一九六〇年の二月から八月ま

3 その他——クシ焼きとしてすみそ、またはショウガ醤油につけて熱いうちに食べるのもよいものである。またヨセナベや八宝菜式の中華料理にもよく使われている。(北大農学部・園芸学教室)

での間にくる可能性があるが、具体的にはピークに到達する過程、逆にいえば反動の生ずる契機はなにに求めるべきであろうか。

物価の急激な上昇とその反落という形よりも、国際収支の黒字幅の減退、ひいては赤字転換という形の方が、可能性としては大きい。世界景気はまだ上昇過程にあるから、輸出はいぜん増勢を続けるであろうが、輸入が急増して輸出増加の割合を上

## 一九六〇年の日本経済

回る懸念がある。その徴候は、輸出

入信用状の受超幅が最近三カ月急落しつつあること、輸入素材の在庫率が昭和三十年平均の線まで落ちこみつつあることなどに現われている。そして輸入激増の厚因をさぐると、工業生産の増大にともなう限界輸入性向の上昇ということになるが、さらにその源泉は最近しり上がりに増加を示しつつある設備投資の急増にある。金融政策の機動的運営が期待されるゆえんはこの点にある。