

# 直 播 野 菜 の 上 手 な 播 き 方

中 原 忠 夫

苦労して播種したのに生えが悪いとか、伸びないうちに立ちちして収穫できなかつた等の苦情を耳にすることがある。しかも種子の高い交配種では尚更被害が大きい。

加えて蔬菜の品種はどの種類をとりあげても沢山あり、それぞれの品種には優良形質を具えているけれども、栽培に当つてその優良形質が生かされる様にされなければ、何等一般の品種とかわりないということは御承知のことと思ふ。そこで主とし

て春先の直播蔬菜について品種に対する考

え方、一般的な直播に当つての問題点をと

りあげてみるとする。

## 発芽温度

蔬菜類の発芽温度はトマト、ナスや瓜類、豆類を除いて割合低温でも良く発芽し、エンドウ、チシャ、ホウレンソウ、ニンジン、ダイコンは四~八度Cの低温にても良く発芽する。従つて之等のものは融雪早々播種しても発芽に差支えないが、適温の幅は広く、低温よりも温度の高い方が発芽始め、発芽終りの日数が短縮され、発芽途中の障礙、例えば種の腐敗とか立枯れは少なくななる。従つて低温時の早期播種には之等の種類でも、播種量を増し水銀剤、チュラム剤の粉衣は是非行なわねばならない。

ホウレンソウは度が多すぎると発芽不良になるので、融雪直後排水不良の畑では水はけを良くす

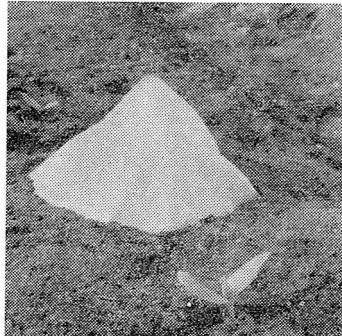
第一表 種子の発芽温度 (コトウスキイ氏)

種類	発芽率%					
	4°C	8°C	11°C	18°C	25°C	30°C
甘日ダイコン	42	80	92	95	97	95
ニンジン	—	58	56	60	52	54
カノラン	—	78	64	64	63	52
ハナヤナイ	—	50	65	60	63	45
ホウレンソウ	73	58	50	45	34	27
パセリ	—	55	70	69	64	50
タマネギ	—	82	86	98	91	91
トマト	—	—	—	21	53	60
ウガラリ	—	—	75	97	96	94
キサイントドウ	—	—	—	70	68	70
エンドウ	84	87	88	100	82	70
チサニンシ	86	87	91	87	98	—

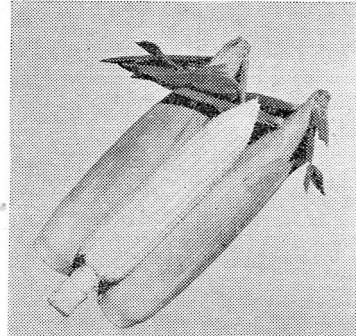
第二表 温度と発芽日数

ホウレンソウ	種類			発芽日数		
	発芽終	発芽始	発芽終	発芽始	発芽終	発芽始
四六	三二	四六	三五日	一四日	四度°C	八度°C
三五	一六	二三	一六	一〇日	一一度°C	一八度°C
二三	一〇	一六	六	四日	二五度°C	二八度°C
一八	六	五	五	三日	三日	三日
一二	五	五	五	五	五	五

早出しを行なう  
いものである。  
には危険な本畑の



中割れ移植の状況



もちきび(ゴールデンクロスバンタム)

ることが大切である。尚ホウレンソウは二五度C以上になると発芽が悪くなる。夏期の高温時に播種するには水に浸した後で、涼しい納屋の土間等に括げて催芽

させて播くと発芽が齊一になる。

## トウモロコシの播種

品種の導入によつて、スイートコーンに対する需要が伸びて中には早出しをねらう余り、立地条件をも省みず極端な早播が行なわれて、種子の腐敗による発芽不良等の失敗を招き、一部では種子のせいにされていることである。

トウモロコシの発芽温度は最低一二度Cくらいからで、最適温度は三六~三七度Cといわれている。北農試で行なつたトウモロコシの耐冷性に関する試験によると、発芽は四度C以下で始まり、一二度Cくらいから良くなるといわれるが、八度Cくらいの温度がむしろ四度C以下の温度より腐敗粒多く、発芽率も低い。そして低温下に於ける発芽の如何は品種系統によって遺伝的な差が認められるということである。土壤水分の影響も考えられるが、札幌辺の五月上旬の平均地温は三〇度の深さで七~八度C、中旬になつて一〇~一一度くらいなので、結局安全な播種期は五月十五日以降と考えられる。しかるに五月早々に播種して見られ、耐冷性の点で在来のロング・

フェロー、バンタムに劣ると思われる品種の早播は危険な綱渡りに等しいものである。

直播より移植栽培をとり入れるべきである。移植栽培の要領は、踏込み材料の厚さ六一〇吋位を断熱層程度に入れた温床があれば良い。播種期は四月中旬頃、種子は三〇度C位の微温湯に一〇時間位浸すか、有機水銀剤、チユラム剤で粉衣して、一〇倍当り床面積四坪（一三平方尺）に五八割合で条、散播する。覆土はなるべくうすい方が良い。播種後約一月くらいたてて、本葉三枚が完全に開き、第四葉が開き始めた時定植にかかる。苗は根についているタネを指で押してみて乳白の汁の出る頃が適期で、草丈一三~四吋の長さになる。活着を良くする為に苗床で一度移植する方法も行なわれるが、五月中旬以降になると地温も上り、丁寧に植えさえすれば良くな着する。その際根についているタネを落さぬよう苗扱いすることがコツといわれている。

### 瓜類の直播

キウリ、カボチャの最低発芽温度は一八

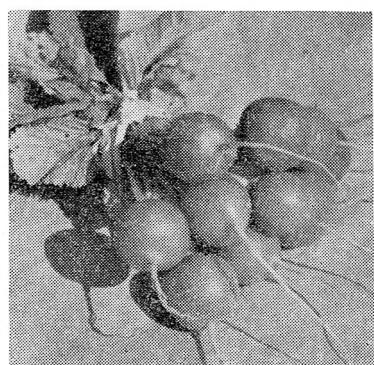
~二〇度Cで、最適温度は二五~三〇度Cであつて、本圃の直播は五月二十日頃にならないと、年により発芽不良を起すことがある。しかし一般にはキウリの四葉、早生三尺等の直播主体の品種とか、カボチャの早ものをねらつて五月上旬に直播し、鞍にテントも使用しない農家も見受けられる。施肥、鞍つくりを早めに行ない地温を上昇させて、紙テントを利用すれば五月十日前後直播は可能と考えられるが、それよりも早い場合危険である。

苗床等、育苗の準備のない時、また手間

のない場合に早播の方法として甲割れ移植を行なう良い。本圃の早期直播は低温のために発芽の揃う迄日数がかかるから、そこの間の気苦労も大変であり、たとえ発芽しても、初めの生育は緩慢で、霜の心配もしなければならない。多少時期をおそくして



大型五寸人参



赤丸廿日大根

### 早期（不時）抽薹について

年により時無大根、ニンジンが早期抽薹して問題になることがある。昔は古種が抽薹の原因と考えられていたが、そのようなことはない。抽薹を起す要因として考えられているのは、生育期間中に低温に遭うことによって花芽ができ、その後の温度、日長によって薹が伸びて開花を見るようになるということである。それぞれの要因に対する感心の度合い、相互関係は複雑で種類、品種、系統によつて異なるものである。時無大根は極く生育の初期に低温に感心して抽薹を起すといわれ、その温度は〇~三度Cで期間も比較的短いといわれる。他の十字花科の菜類も同じような傾向を示しているので之等の種類はむやみな早播をさけるべきである。

ニンジンの場合の早期抽薹は複雑で必ずしも早播したからといって抽薹が多くなるとはかぎらない。温度に感心

甲割れが十分展開した時を見計らつて本圃に定植する。播種後約十日間くらいの期間なので、ビニール障子等を使つても小面積

にて左右され抽薹、開花を見るものと考えられており。その母本の大きさ、温度については現在のところはつきりした限界は示されていない。しかし品種系統によつて差がある。しかし品種系統によつて差がある。認められ、道産種子は一般に輸入種子、府県産種子より少なく、道内種子についても札幌大、大型五寸は早生五寸より少ない。採種時の抽薹性淘汰の程度、採種法によつても差が認められる。

ホウレンソウは長日性植物で、日照時間

の長い時期は極めて抽薹が早くから始まり、四月から五月に播くと花芽が出来その後五~一〇日くらいで抽薹が始まるけれども、八月以降の播種では三〇日を要する。抽薹の早晚は品種によつて異なり、日本種は洋種に較べ極めて早い。洋種でもミンストーランドホーランデア等の品種は早く、札幌大葉はおそらく、バイキング、キンギョブデンマークは極めておそい。従つて極く

第三表 ビタミン含有量

	種類	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
甘日ダイコン葉	ニンニク	三,500	六,000	三,000	二,500
甘日ダイコン根	ニンニク	一,500	二,500	一,500	一,500
アスパラガス	ニンニク	三,000	二,500	二,000	二,000
グリーン	ニンニク	二,000	一,500	一,500	一,500

第四表 西洋野菜栽培法

種類	品種	播種期	1a 播種量	畦幅株間	備考
チシャ	ウエアヘッド グレート レーク	5上・7上	40ミリ	50cm条	間引きながら利用して結球のためには株間30cm
パセリー	バラマウント	5上	1デシ	45cm条	
ブロッコリー	ドシコー	5上~6中	20ミリ	60×45	アオムシ、ヨトウの防除につとめる
手持カンラン	ロング アイランド	5上	20ミリ	60×60	
甘日ダイコン	赤丸	4下~8下	2デシ	60cm条	広幅に播く
アスパラガス	カリフォルニア 500	5上	40ミリ	75×60	土寄せしない植付後3年目から利用

早出しをねらう場合は兎も角、雪をわってトンネルに播く早出しとか、四月下旬~五月上旬に播いて比較的長期にわたつて収穫する場合には札幌大葉、バイキン、キングオブデンマーク種を数度にわたりて期日をおいて播くと良い。抽薹に関しては以上にあげた要因の他に、土地の肥沃、生育途中における乾燥、

トソルに播く早出しとか、四月下旬~五月上旬に播いて比較的長期にわたつて収穫する場合には札幌大葉、バイキン、キングオブデンマーク種を数度にわたりて期日をおいて播くと良い。抽薹に関しては以上にあげた要因の他に、土地の肥沃、生育途中における乾燥、

トソルに播く早出しとか、四月下旬~五月上旬に播いて比較的長期にわたつて収穫する場合には札幌大葉、バイキン、キングオブデンマーク種を数度にわたりて期日をおいて播くと良い。抽薹に関しては以上にあげた要因の他に、土地の肥沃、生育途中における乾燥、

土壤の酸度等が間接的に働いて影響する。

例え低温や日長にあつて花芽を分化しても、栄養が十分であるとそのまま栄養生長を続けて、抽薹迄に至らずに満足な収穫をあげることが出来る場合もある。ホウレンソウについては土地の肥沃条件とともに、酸性の中和が問題になる。しかし必ずしも中性改良しなくとも栄養生理の面から消石灰を一〇kg当り一〇〇kg、炭酸石灰で一五〇kgぐらい施すと良好な生育を示すことが認められている。

### 播種法

トウモロコシ、豆類を除いて蔬菜類は一般に条播が行われる。条播は播種の手間を省き、単位当たりの株数が多いので収量を増すことができる。条播の方法には狭い一条播から、広幅播があり、ニンジン、ゴボウ、タマネギ、ダイコン、カブ等の様に間引の手間の多くかかるものは狭い幅の条播とした方が良く、タマネギでは一〇cm間隔の二条播が行なわれている。ホウレンソウや葉類では順次間引しながら収穫していくので広幅にするのも良いが、収穫作業、除草の関係もあり自ら限度がある。雑草の心配さえなければ薄く出来るだけ広幅に播くと良い。

ニンジンは乾燥に弱いので、整地後畠が乾かないうちに播種し、また肥やけしない様注意することが必要である。覆土もチシャ等と同様浅い方が良い、豆類も乾燥に弱いので浸水して播種すると発芽を損ねることがある。ゴボウ、アスパラガス等の様に発芽に長時日を要するものは一昼夜浸水して播種すると発芽が遅くなる。

### 自家用におすすめする 西洋野菜……………直播容易に作れる

西洋野菜といえは、新しいもののように考えられ勝であるが、決して栽培のむずかしいものでなく、従来の食生活に合わないというものでない。ここにあげる種類は極めて栽培容易なもので、ことさら新しいといふものではないが、栄養面から見て他の



芽花やさい ドシコー  
(イタリアン・ブロッコリー)



玉チシャ グレートレーク

野菜に数等すぐれているものである。商品生産ということになると市場の関係から問題はあると思うが、食生活の改善の上に是非おすすめしたい種類である。

ビタミンの給源ということで第三表を見ていただければわかる通り極めて秀れていて一部では農村病の高血圧、神経病、胃病に良くなり保健野菜とも言われている。ブロッコリーは緑の花蕾を喰べるもので、カンランに較べ、ビタミンAは九、〇〇〇倍、Cは三倍多く、その他石灰分も三倍、鉄分も三~四倍多く含まれている。

栽培法はその概要を第四表に示すごとく、極めて容易で手持カンランを除いて、生育期間も短く、チシャ、ブロッコリー、甘日ダイコンのようく播種期をかえて数回に分けて播くと年中利用できる。またパセリーは秋に根を掘り上げて鉢植えしておくと、冬の間も新鮮なビタミンを供給してくれる。

利用法であるが、チシャはマヨネーズ等をかけて生食を主体とするも、軽くゆでて酢味噌和としても良い。結球したものは大きめ刻んでサラダやその他の料理のふりかけとして食べるといい。ブロッコリーはバターいため、三杯酢、すき焼、テンプラにしても良く、浅漬としても結構おいしくいただける。芽キャベツは小型のキャベツといふべきものであるから他のキャベツと同様に利用する外、あつさりゆでたり、バターいためにしたりピックル漬とする。甘日大根は生食を主体にし、アスパラガスのグリーンは軟白したものより美味で、調理法も多様にわたっている。