

# セルリーの栽培

西村 勝 義



セルリーの利  
用される部分  
は葉柄が主で生食  
としてマヨネー  
ズ、ソース、食卓  
塩など手軽な調  
味料を利用した  
食べ方が多く又  
日本人向きとし  
ての酒粕づけ、  
みそづけ、塩づ  
けなどにもな  
り、更に煮食と  
してはスープ、  
すきやき、ジン  
ギスカン鍋など  
料理の方法によ  
りその利用範囲  
は広い。初めて  
食べる方には特  
有なにおりがあ

るため好き嫌  
いをされるがこ  
れを食べられる  
日に必ず食膳に  
供しないと体  
調子がよくない  
という愛好者も  
いる、とくに肉  
類や油類の多い  
料理のあとに食  
用に供する味覚  
は格別である。

一 市場性  
札幌中央卸売  
市場への入荷量  
をみると年々増  
加の傾向にあり  
昭和三六年を一  
〇〇とするとし  
九年は二二二と  
約倍になり、道内ものは八倍にのびてい  
る。消費もこれにつれて多くなり、価格は  
道内外の三六年一三九年度までの四年間の平  
均でキロ当り九七円という単価である。

二 経営の問題点  
労力は一〇坪当り一〇〇人必要でこのう  
ち収穫並びに出荷に四〇％を要し次いで育  
苗と薬剤散布に約四〇％、その他の管理が  
二〇％となっている。

労働報酬は一〇坪当り一〇〇人とすると  
一人当り一、六九〇～一、三六円となり普  
通栽培で収量五トは上り、これを一〇月出  
荷で昭和三六年一三九年度までの四年間の平

第1表 セルリーの月別価格 (札幌中央卸売市場 k当り円)

年別	月別	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年平均
36	年	58	116	81	74	89	90	89	65	49	54	89	58	76
37	年	76	68	62	72	84	67	92	73	85	45	89	82	75
38	年	125	163	171	169	218	174	185	98	107	67	71	94	137
39	年	65	95	100	141	211	135	100	67	59	47	46	134	100
4年	平均	81	111	104	114	151	117	117	76	75	53	74	92	97

第2表 セルリーの月別入荷量 (札幌中央卸売市場 単位k)

年別	月別	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
36年	総量	2,340	1,368	3,375	3,180	3,750	3,330	2,845	2,783	4,140	3,494	3,624	6,515	40,744
	道内	0	0	0	0	0	0	12	188	1,365	869	564	72	3,070
37年	総量	5,130	4,545	6,030	5,835	5,490	5,024	2,493	3,422	2,929	3,022	3,545	6,405	53,870
	道内	0	0	0	0	0	0	129	2,222	829	862	205	15	4,262
38年	総量	4,416	3,131	4,324	3,318	3,129	3,034	2,387	4,263	3,592	4,514	4,453	8,438	48,999
	道内	0	0	0	0	0	6	47	2,055	1,344	2,082	881	586	7,001
39年	総量	5,182	7,190	11,207	4,934	4,404	6,052	6,482	6,589	8,558	11,171	9,487	9,333	90,589
	道内	0	0	0	0	0	152	2,920	4,259	6,394	8,401	2,781	43	24,950

均価格は第一表の通り五三円で五〇円にし  
ても二五〇、〇〇〇円の粗所得となり、純所

第3表 セルリーの生産費  
(札幌市琴似町 (10坪当り) (円))

生産費内訳	金額	備考
種子代	800	40 ml 用意
肥料代	25,000	各種肥料代
農薬代	4,000	病害虫防除農薬
育苗費	9,000	温床育苗資材等
包装代	3,600	ポリ袋代
容器代	22,500	ダンボール箱等
農機具	3,500	農機具修繕その他
運賃	3,000	市場までの出荷費用
計	71,400	

註 上記生産費は温床育苗、露地栽培の場合であ  
る。(昭39年調べ)

得は一七八、六〇〇円で一人当り一、七八六  
円の労働報酬となる(これは収量と市況に  
より異なる)。セルリー栽培は土地の利用  
度からみると生育期間が長いのが欠陥で都  
市近郊の土地利用率高めなければならな  
い地帯ではあまり有利な作物とはいえな  
い。

三 特性  
(一) 生育温度……生育適温は一八～二〇  
℃という涼しい気候を好み、育苗中は二五  
℃位になっても床土の条件がよく、土壤水  
分がよければ生育する。生育後期になつて  
からの高温と多湿は軟腐病とか葉枯病、  
斑点病にかかり易くなり品質も劣り収量も  
多くならない。又一〇℃以下の低温に二〇  
日間遭遇すると第四表からみても約五〇％  
ポルテイン化する。生育の後期になつてか  
らの花芽分化はあまり問題とならないが育  
苗中や、定植後まもない時期に低温にあわ  
せると収穫期までに至らぬうちに抽臺する  
ので商品価値はなくなる。

第4表 セルリーの低温処理と抽苔率 (トムソン)

処理温度と日数	供試株数	抽苔 %
15.6~21.1°C (標準区)	550	0.00
4.4~10°C (10日間処理)	550	7.63
4.4~10°C (20日間々)	550	44.36
4.4~10°C (30日間々)	550	74.00

註 播種後週間に処理する。

(イ) 土壌と水分……セルリーの根は浜島氏によると横は二筋位はり、地表より二〇位の深さに最も多く分布している。このような根の性質からみても適地は保水力に富んだ水はけ、通気性のよい肥沃土がよく、沖積土とか

砂壤土が適地になるということが判断できよう。土壌酸度はpH六・〇~六・五の微酸性がよく五・〇以下のところでは石灰を散布して酸性をなおしてから栽培したい。

セルリーは又水が大変好む作物なので乾燥する時期には充分灌水しなければならぬ。土壌水分は六〇~八〇%が適当で、草丈が短かったり、収穫までの日数が長くなったり、繊維が多いものやスが入ったりすることがよく見受けるがこれは水分が不足していることも原因している。

四品種

本道で栽培されている品種は葉柄の黄色のもの、緑色のものの二種類があり、黄色種の系統ではコーネル六一九という品種が最も栽培が多く又市場性も高く、次いで高原一号が作られている。緑色種ではユタの系統が多く、ユター一五号、ソートレックという品種が主で黄色種に比較すると全体の作付面積はまだ少なく需要も多くない。

第5表 セルリーの育苗概要 (札幌地区普及所)

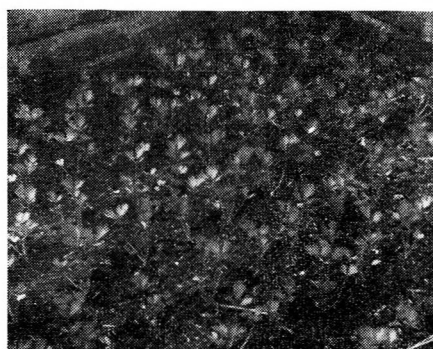
栽培型	播種期	第1回移植			第2回移植			定植		
		移植期	苗令	距離	移植期	苗令	距離	移植期	苗令	距離
ハウス	2月上旬	3月中旬	本葉2~3枚	9×6cm	4月上旬	本葉5~6枚	4月下旬	本葉10~12枚		
トンネル	3月上	4月上	〃	9×6	5月上	〃	5月中~下	〃		
露地	4月上	5月中	〃	12×15	—	—	6月中	9~10枚		

註 ハウス栽培は中に更に小トンネルを必要とする。育苗日数は80~90日。

セルリーの特性よりみても一〇°C以下の低温に一日以上あうと花芽ができて抽苔するので低温期の育苗には必ず温床を利用し、床温を二〇~二三°Cに上げて種をまき、そ

のまき方は六筋幅の条播とする。覆土はセルリーの種子は極く細く、厚いと発芽を害するので種がかくれる程度の厚さとする。発芽までに床が乾いて灌水する場合は種子が露出するので新聞紙などを床面に敷き鉛筆の針のようなものでところどころ穴をあけその上より灌水すると結果はよく、発芽後はとり除く。発芽日数は一〇日~一二日かかりその後の温度を一五°C以下、二五°C以上にならないように管理し、適温は一八~二〇°Cである。発芽後厚い部分を二~三回に分けて間引を行ない、くず苗のできるのを少なくするよう心がける。

(イ) 種子消毒と播種……種子は発芽後立枯病など発生するので有機水銀剤の一、〇〇倍で三〇分間浸漬消毒したものを一〇%当り三〇%炒準備し、それを温床に播種する。床土は前年の秋までにクロールピクリン又はメチルプロマイドを利用して消毒した培養土を用いる。



(イ) 移植……第一回目の移植は本葉二~三枚のときに行ない、この時期は播種後三五~四〇日位にあたる。二回めはこれより一ヵ月位あとで定植の一五~二〇日前に本葉五~六枚の時期に行なうようにする(移植距離と播種期は第五表参照)、第二回の移植時に経木とかポリ鉢(直径一二センチ、深さ一二センチ)にとり上げると定植期

には植傷み少なく活着を促進させる。移植時の注意として苗の大小そろえらると、植込む深さは生長点が土中に埋まらないようにすることなどを心かける。

第6表 セルリーの施肥量 (10㎡当り kg)

肥料名	総量	元肥	追肥	備考
たい肥	5,000	5,000	—	たい肥、鶏ふん、石灰窒素は耕起前に全面散布
いふか	200	200	—	
鶏油	350	150	200	
石灰	100	100	—	
窒素	75	—	75	
安石	40	40	—	
燐	40	40	—	
燐	40	40	—	
燐	40	40	—	
燐	60	35	25	

に畦間に施しておくと、施肥量は多くてもよいが、多くなると、質、収量が限界があり、長野農試によるとその限界は一〇%以下

(イ) 施肥量……セルリーは肥料が不足すると生育が悪いばかりでなく香氣も弱く、繊維が多くなり作物中最も多肥を要求するので有機質肥料を主に全面散布を行ない、化学肥料は根つけ肥といど追肥に主として用いる。根つけ肥は定植の四~五日前に畦間に

選び、トンネル栽培の場合は定植一週間位前にビニールを被覆して温度を上げておき、ハウス栽培では定植期も外気の低い時期にあたるのでハウス内に更にトンネルを作り二重被覆し夜間は孤も必要とするのでその準備もしておかねばならない。

第7表 セルリーの施肥量試験

施 肥 量 (kg)				草 丈 cm	茎葉数 cm	取 量 (10 <sup>7</sup> 分 kg)	備 考
N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	たい肥				
0	11.25	11.25	0	52.9	13.7	5,914	品種 ニタ
18.75	11.25	11.25	0	52.8	18.5	7,983	播種 4月10日
37.50	11.25	11.25	0	59.9	17.7	7,446	収穫 10月上旬
18.75	11.25	11.25	3,000	62.1	23.3	10,074	
0	0	0	0	56.0	14.8	6,393	

当りN一〇キロ、P七五キロ、K九三キロとなっている。実際に施す量はその人により又、栽培方法、時期などによっても大差あるがその一例を示すと第六表の通りである。札幌附近の標準量はN四〇キロ、P二〇キロ、K三〇キロ他堆肥三〇〇キロ以上となっている。加里的吸収量は多いが実際に施す場合には加里を多用し過ぎると礫素とか苦土欠を助長するので注意してほしい。有機質はなるべく多く用い、追肥も三〜四回に分けて中耕ごとに畦間に施用し生育途中で肥切れをさせないように管理することが大切である。

(四) 栽植密度……トンネル栽培では九〇センチの畦幅に三条植とし、株間は三〇センチとする。露地の場合は九〇×三五センチの場合と近年畦幅一四五センチに五五センチの二条植とし、株間は三五センチというのが多く見受けられる。

(四) 定植時期と方法……露地栽培の場合

は外気が一五℃以上になってからの方がよく六月中旬以降が活着生育ともよく、定植時の苗は大きいほどよく、本葉一〇枚以上のものが成績よい。ビニールトンネルはこれより約一ヵ月早く五月中〜下旬に植えられるが夜は必ず菰をかけて保温しなければならぬ。

植える畑は前もって所定の株間に植穴をあけ、乾燥する畑は灌水し、充分地温を上げておき定植後は活着するまで水をかけない方がよく、苗床で前日に充分灌水をして湿度をもたせ苗をとる時に床土をなるべくおとさぬように植込み、その深さは生長点が埋まらぬように行なう。

七 管 理

(一) 灌 水……セルリーは乾燥には強いが長い間続けば茎も短く繊維が多く、ス入りの状態になり品質も劣るので水かけは活着後収穫まで乾きぐあいをみて行なうようにする。逆にかけ過ぎは根張りが悪くなり軟腐病が出易くなるので適度に行なう。

(二) 中耕除草……収穫までに三〜四回の中耕除草を兼ねて窒素と加里と畦間に施し、その後中耕除草を行なう。雑草の多い畑では定植後黒ボリを畦の間に敷くと雑草は生えないし又、地温も白ボリほど上らないが裸地より高く生育もよく真夏の乾燥防止にも役立つ。

(三) 芽かきと軟白……定植後腋芽がでてくるのでこれをあまり大きくしないうちに除欠してやる。そのまま放っておくと芯葉の生育悪く、肥料も吸われるので早めにかきとるようにする。

軟白はユタ(緑色系)の方はしない方がよく、軟白を要する品種はコーネル(黄色系)の方でこれもあまり早く行なうと商品価値を低くするので収穫の一〇〜一五日前位が適当の時期となる。その方法は、板壁のようなもので畦ごと囲ってもよいし又、セメント紙、新聞紙のようなもので一株ずつ包囲しわらでしばってやる。

収穫期になって草丈低く節間ののびの悪いものに府県では収穫の二週間前にジベリンを五〇〜一〇〇ppmの濃度で株当り二〜三mlを散布し、成績を上げていようだが、筆者もこれを農家に使用させてみたが目にもえた効果は確認できなかった。

(四) 病害虫防除

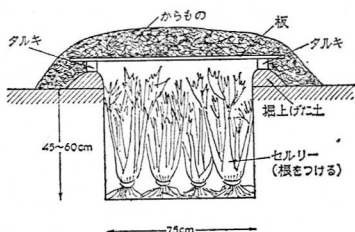
●軟腐病……高温多湿の条件下で発病する白菜の腐敗病と同じものであり、防除法はマンネブダイセンの四〇〇倍を一週間ごとに三〜四回散布し、その後ストレプトマイシン硫酸塩(五万単位)の三〇〇倍液を二〜三回散布すると効果がある。

●葉枯病……マンネブダイセン四〇〇〜五〇〇倍液又は、トリアジン水和剤(五〇%)八〇〇倍を定植後一週間おきに散布する(トリアジンはかぶれる体質の人がおるので注意する)

●斑点病……防除法は葉枯病に準ずる。  
●夜盗虫……雑食性の害虫でセルリーも好んで食害する。防除は六月中旬より砒酸鉛、DDT、エンドリンなどで防除する。  
●あぶら虫……ウイルス病を媒介するので発生を確認したらマラソン乳剤を水一〇〜二〇ccをとかして散布する。

八 収穫と出荷

収穫期は栽培方法により異なるがハウス栽培ものは八月上旬より、トンネルものは九月上旬より、露地ものは一〇月上〜中旬がこの時期にあたる(第五表の播種期の場合)。収穫の方法は根ぎわより切りとり土を落として外葉を取除いて一株ずつポリ袋に入れ更に等級別に六株ずつダンボール箱につめて出荷する。一株の重量はよくできたもので二キログラムになり一〇坪当り収量も三、〇〇〇株植えて四・五〜六・〇tは収穫できる。



セルリー簡易貯蔵断面図

九 貯 蔵

セルリーは長期間貯蔵するのは困難で低温貯蔵庫など使用した場合一〇℃で三ヵ月位はできるが、簡易貯蔵では約二ヵ月間で年越しはできない、それ以上貯蔵しておく和外葉より腐敗し、ス入りが多くなって商品価値はなくなる。貯蔵時期は収穫後雪に合わせないようになるべく早く伏込むのが望ましい。

(札幌地区農業改良普及所・技師)