

ミズナ (アブラナ科)

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
				タネまき	植えつけ					収穫	
				じかまき						収穫	

・早生・中生・晩生（タキイ）白鯨（石原）などがある。

栽培ポイント

葉は細く、根元から新葉が伸びてその数は600～1000枚にもなるので、沖積のやや重い、水分に富む土壌で良品を生産する。多数の良質な葉をつけるために、良質の堆肥を十分に施し、肥されさせないで育てる。

ウイルス病にかかりやすいので、防除を怠らない。

初期の生育はゆっくりなので、他の作物の間作に取り入れることができる。

苗づくりをして植えつける方法と、本田にじかまきでも栽培ができる。

栄養

ビタミンCやカルシウム、鉄などのミネラル類を含んでいます。

日本だけで栽培される独特な漬け菜。シャキシャキとした歯ぎのよさと煮くずれしないのが特徴。京料理には欠かせない。

品種

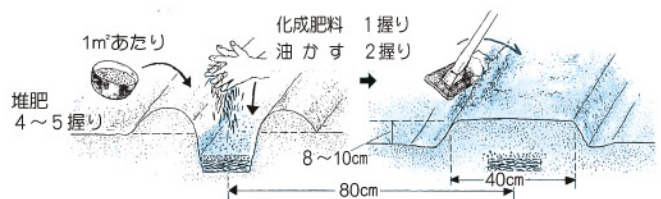
栽培の起源は京都にあり、在来種として維持されているが、栽培歴が長いので、葉形、葉数、品質、とう立ち性などの異なる各種系統が生まれてきている。市販品種としては、白茎千筋京水菜

1 畑の準備

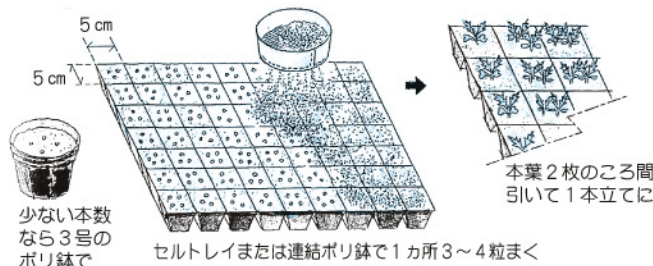
タネまきの半月くらい前、全面に1㎡あたり苦土石灰を2握りと堆肥/バケツ1杯をばらまいてよく耕しておく



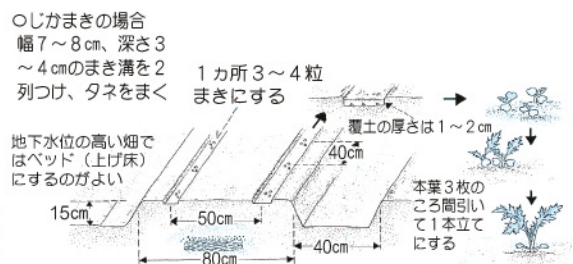
2 元肥入れ



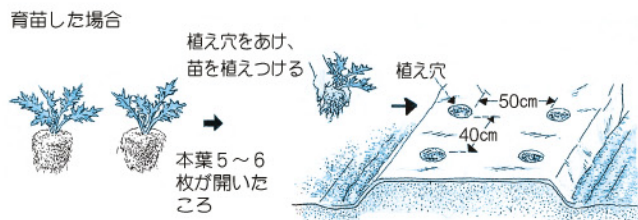
3 苗づくり



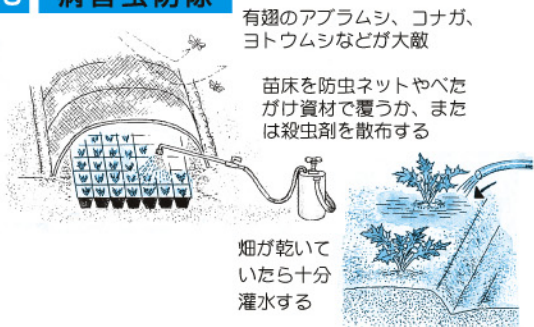
4 種まき



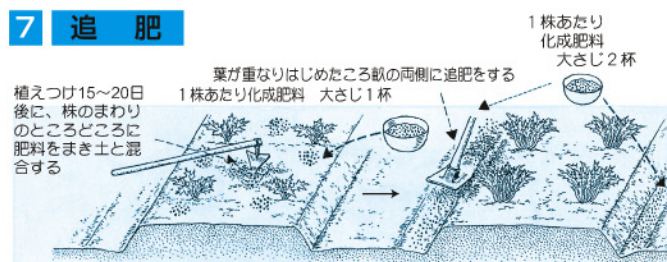
5 植えつけ



6 病虫害防除



7 追肥



8 収穫

1月中旬ごろから、下葉の色がやや淡くなる。このころから収穫の適期

主な病害虫

- ◆病気 立ち枯れ病
- ◆害虫 アブラムシ、アオムシ、キスジノミハムシ

