



チャレンジ家庭菜園

No. 53

ノビル (野蒜)

平成21年 2月 4日
神奈川県農業共済組合

ネギとニンニクの間のおいしさが魅力です

ノビルと言うと今はあまり食べなくなりましたが、以前は畑の隅の雑草の中からノビルを摘んで、膨らんだ白い部分（種球）を細かく刻み味噌に入れてネギ味噌にして食べた記憶があると思います。

ノビルはネギに似たほどよい辛味とニンニクのような独特の香りとぬめりがあります。野草として食用にしている実際に栽培することは少ないと思いますが、家庭菜園として小面積でノビルを試験的に栽培してみませんか。

1. 種球の購入

種苗会社のカタログに種球（苗）の販売が紹介されています。

2. 栽培の特徴

強健なので放任栽培が可能です。春と秋に成長し、猛暑の時期と冬季には休眠（葉が枯れます）します。簡単に分球して増えます。深い位置（深さ約15cm）に種球（りん茎）ができます

3. 畑の準備

畑の隅で日当たりの良い場所に良質な堆肥と化成肥料を施用し耕します。

4. 植え方

一年中を通して移植は可能です。5cm×5cmに深さ15cmに種球を植えます。種球は簡単に分球（株分かれ）して増えます。（1年で4球以上に分球します）

5. 種球の管理

種球は休眠期に掘り起こし、軒先などに吊し乾燥させます。9月に種球を植付けます。

6. その他

畑のすみの雑草のなかにノビルを探せたら休眠期に掘り起こし、乾燥させて植えてみては

7. 調理法

ノビルは根や上皮を除き、水洗いをした後に水に晒して土臭さをなくします。あとはワケギと同様な調理法があります。