



チャレンジ家庭菜園

No. 63

ラッキョウ

平成22年 3月 1日
神奈川県農業共済組合

家庭菜園の片隅にいかがですか

ラッキョウと言うと若い人からは臭いからと敬遠されがちですが、辛味の少ない若いうちから収穫して食べても美味です。若いラッキョウの葉を結束した荷姿で店頭で並んでいる「エシャレット」は若どりをしたラッキョウそのものであり、フランス料理に使用される「シャロット」は分球タマネギのことです。家庭菜園の隅に栽培し、若いうちから収穫して生のままで食し、充分太ってからは塩漬けや酢漬けに加工して楽しめます。

1. 種球の購入

時期になると地元の種苗店で販売しています。また、知り合いから種球を分けてもらっても良いでしょう。

2. 土づくり

植え付け1～2週間前に堆肥1㎡あたり10kgと化成肥料(N:P:K 8:8:8)を1㎡あたり150gを散布し、よく耕します。

3. 植え付け

8月下旬から9月上旬に畦幅30cmに深さ10cmほどの溝をきり、株間10cmに1カ所に1～2球ずつ、種球が半分くらい差し込み、土を深さ4～5cmとやや深くかけます。

4. 追肥

10月中旬と3月上旬、4月上旬に化成肥料1㎡あたり10gを施用します。若どりする場合は10月中旬に追肥(化成肥料1㎡当り10g)をします。

5. 病虫害防除

ネダニが発生しやすいがその他の病虫害の発生は少ないです。

6. 収穫

若どりは3月中旬から収穫できます。加工用にするには6月下旬から葉が枯れ始めたら収穫を行います。

(参考文献：野菜栽培の手引き)