



チャレンジ家庭菜園

No. 44

ミズナ

平成20年 4月10日
神奈川県農業共済組合

かつては漬物用野菜、いまではサラダ、鍋用野菜の主流

ミズナ（京菜）は一般的には秋から冬にかけて大株で収穫され主に漬物用野菜でした。最近では小株どりに適し、周年栽培ができる品種が開発され、食感がよく、アクが少ないのでサラダや鍋料理用などの用途が広い野菜に変身しました。

1. 栽培方法

周年栽培（冬期はトンネル栽培）ができます。直播栽培と移植栽培がありますが家庭菜園では手間のかからない、直播栽培が適しています。

直播栽培の小株どりでは条間15～20cm、株間2～3cmを目安に条まきし、タネが隠れる程度に軽く覆土します。本葉が2枚ほどになったら、間引きし株間を5～6cmにします。

高温期栽培では薄まきにし、密植による軟弱徒長を防ぎます。厳寒期の栽培では生育期間が長くなり、抽苔の危険性があるので家庭菜園では避けた方が望ましいです。

発芽には適度の土壌水分が必要ですが、土壌水分が多いと発芽が不良になります。また発芽しても根の張りが悪く不揃いになります。播種直後は発芽を揃えるような十分な灌水を行い、初期の生育が順調に進むようにします。

2. 品種

早生水天 水天 京みぞれ 京しぐれ

3. 施肥

堆肥を1a当たり100～150kgし、元肥を中心として施肥を行い、標準の施肥では1a当たり成分量でチッソ、リン、カリが各々1kgで夏季栽培では軟弱に成長しないように3要素とも20～30%減らします。

4. 収穫

草丈が30cm程度になれば収穫ですが、その前にも早めに収穫することは可能です。

5. 害虫防除

農薬散布は極力しないことが望ましいです。夏季の害虫（キスジノハムシ、マメハモグリバエ）が発生の多い時期には不織布等の被覆をして害虫を防ぎます。