



チャレンジ家庭菜園

No. 46

葉にんにく

ニラの代わりに使うと美味です

平成20年 6月12日
神奈川県農業共済組合

炒め物やギョウザの具にはニラを使うことが多いと思いますが、葉が柔らかく甘味があり、臭いの少ない葉にんにくを炒め物やギョウザにお薦めします。

1. 品種

葉にんにくは一般的に南方系の葉身や葉鞘の柔らかい品種を使用します。日本種の種球を使用しても良いですが、葉が垂れやすく植付け密度を広くする必要があり、専門の品種を使用した良いと思われます。種球は種苗会社で販売されています。

2. 畑の準備

元肥は1㎡あたり堆肥を1～2kg、化成肥料は化成肥料を70～80g全面施用をして耕します。家庭菜園では使う量が少ないので大きめのプランターで栽培するのが最適と思います。

3. 種球の準備

種球は500gで1片3g程度の小片が100～150片になります。葉ニンニクは極めて密植するために1㎡当たり150～170片を必要とします。

4. 植付け

秋どり	植付け	7月下旬～8月	収穫	9月下旬～10月下旬
秋冬どり		9月上旬～10月上旬		11月上旬～(翌春)2月中旬

10cm×6cmの間隔に深さ3～5cmで植付けます。植付け後、乾燥しないように敷きワラをし、時々灌水を行って下さい。

5. 病害虫

アブラムシやアザミウマが発生します。早期に発見し農薬散布が必要です。

6. 収穫

植付け後、収穫までに40日かかります。本葉6～7枚で草丈30～45cmの大きさになったら収穫適期です。

(参考文献：野菜栽培の手引き)