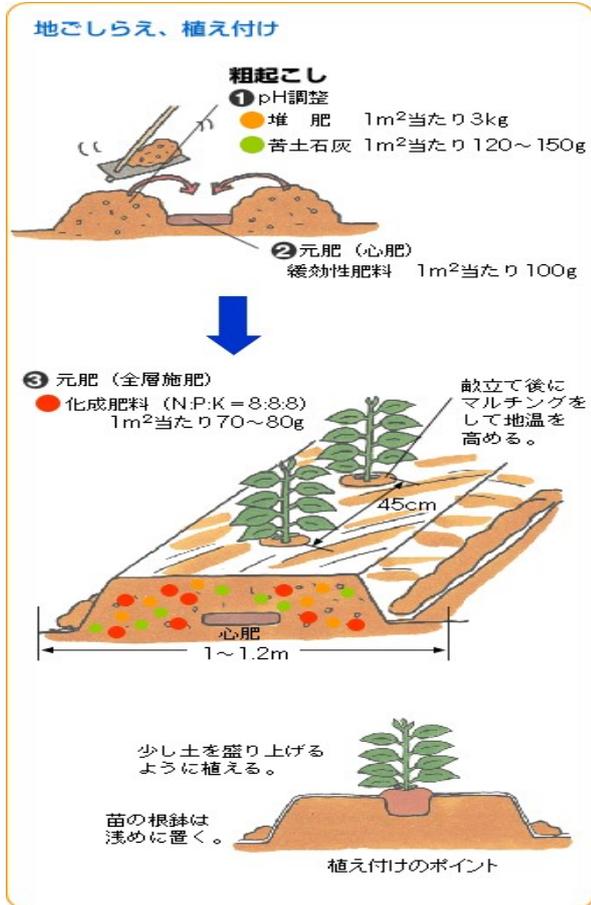


とうからし栽培

品種 ししとう
あじめこしょう
伏見甘長

料理ヒント&効能 カロテン、ビタミンCが豊富でビタミンE、B群、食物繊維はピーマンより多い。緑の色素クロロフィルには口臭、体臭の抑制、抗アレルギーなどの作用がある。辛味の正体はカプサイシンで食欲を促し、血行をよくして身体を温めるなどの効用がある。



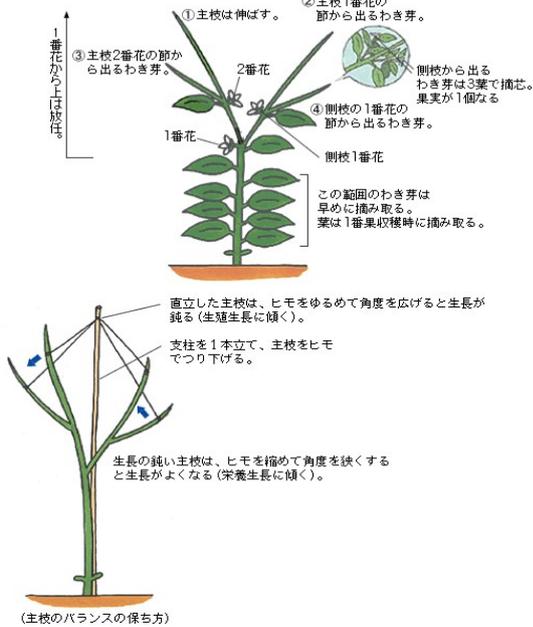
ポイント 定植

日当たり、水はけのよい場所を選びます。根が浅いので、粗(あら)起こしでは堆肥(たいひ)を多めに入れて深く耕し、根の伸長を促すようにします。また、生育期間が長いので、元肥は半量を全層に、半量は緩効性の化成肥料を心肥として施し、畝を立てておきます。畝立て後にマルチングをして地温を高めておくと、活着や初期生育がよくなります。

植え付けは、地温が15℃くらいになったところが適期とされます。畝の中央部に1条植えにしますが、株元が畝面より少し盛り上がった状態の、浅植えにしておくのがコツです。植え付けが終わったら支柱を立てて、風で株元が揺らがないように誘引しておきます。

整枝、誘引

①②③④を主枝として伸ばす。



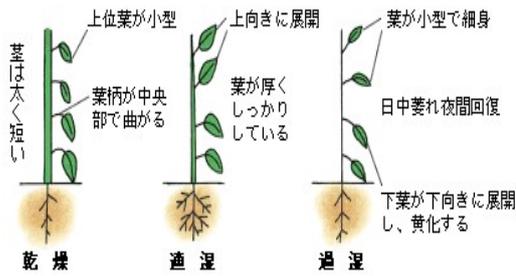
ポイント 整枝、誘引

ピーマン系は主枝の8~9節に1番花をつけ、以降、各節に花とわき芽をつける性質があります。地温が低いうち(16℃以下)は、1番花が落花したり、変形果や石果になることがあるので、1番果は小さいうちに摘み取って、草勢を養います。

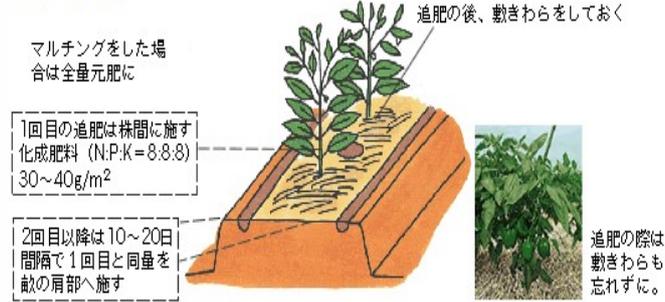
1番花のついたわき芽は強く伸びるので、そのまま伸ばし、それより下のわき芽は早めに摘み取ります。また、主枝の2番花がついた節のわき芽、最初に伸ばした側枝の1番花の節のわき芽も強く伸びるので、計4本を主枝として育て、支柱に誘引します。以降、4本の主枝から出てくる側枝は、3節で摘芯して、上部のわき芽の発生・生長を促します。貧弱で着果しない側枝(無効枝)は早めに間引いて、株全体の日当たりをよくしてやります。

着果数が多くなって、細い枝が垂れ下がるようになるのを防ぐため、支柱からヒモでつり上げるように誘引し、樹勢の回復を図ります。

水分の過不足の判断



追肥・敷きわら



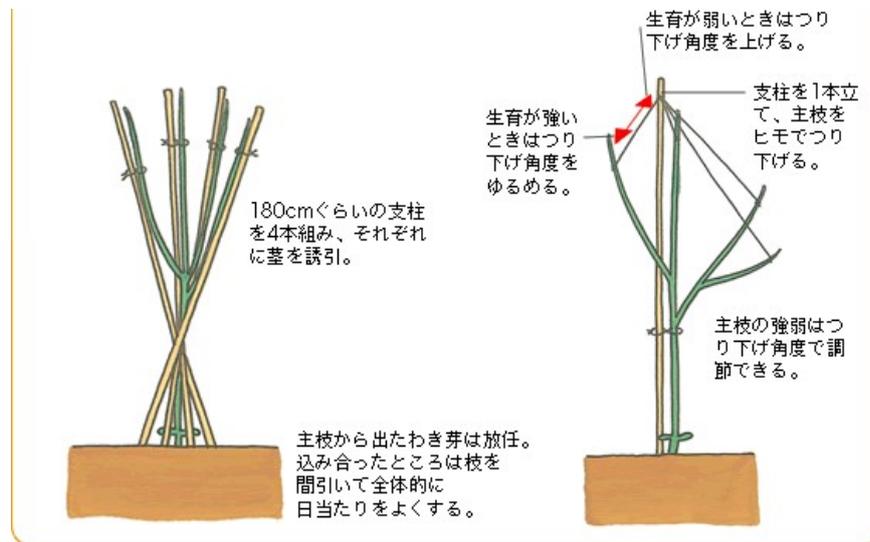
ポイント 追肥

畝間が常に湿っている程度に管理するのがポイントで、乾いたら十分に水やりをします。追肥は一度に施すのではなく、収穫の始めごろから15~20日おきに化成肥料を施すか、水やりを兼ねて液肥を追肥してもかまいません。化成肥料を施す時は、同じ場所に繰り返し行うのではなく、場所を変えて与えるようにします。

乾燥は石灰欠乏による尻ぐされの原因になりますので、乾燥に注意し、敷きわらを追加したり、畝間に水を引き入れたりして、畝の中心まで十分に水を行きわたらせるようにします。畝立て時にマルチングをした場合も、フィルムの上から、わらなどを敷いてやります。

ポイント 収穫

果実は小ぶりな内に収穫 以後順次収穫する。
万願寺とうがらしは10cm~15cmのものを収穫する。
万願寺トウガラシは真っ赤に熟すと甘みをます。



保存ヒント

収穫後は早く冷やし、ポリ袋で冷蔵すると2週間くらいもつ。
唐辛子は熟した物を乾燥して粉にすると一味唐辛子に、香りを楽しみたい方は青い実を収穫し、そのまま冷凍庫で保存します。
お漬物等、結構重宝いたします。