

# ピーマン栽培

品種 京みどり、  
こどもピーマン  
フルーピーレッド  
フルーピーイエロー

料理ヒント&効能 心地よい歯ごたえが身上、加熱しすぎずさっと火を通すのがポイント ビタミン、ミネラルをバランス良く含み、加熱しても失われにくいのが特徴。ピーマンの緑色はクロロフィル、カロテンによるものでともに抗酸化力がある。

地ごしらえ、植え付け

**粗起こし**

- ① pH調整
- 堆肥 1m<sup>2</sup>当たり3kg
- 苦土石灰 1m<sup>2</sup>当たり120~150g

② 元肥 (心肥)  
緩効性肥料 1m<sup>2</sup>当たり100g

③ 元肥 (全層施肥)  
● 化成肥料 (N:P:K=8:8:8)  
1m<sup>2</sup>当たり70~80g

畝立て後にマルチングをして地温を高める。

45cm

1~1.2m

心肥

少し土を盛り上げるように植える。

苗の根鉢は浅めに置く。

植え付けのポイント

## 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。

## ポイント 整枝、誘引

ピーマンは主枝の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。

整枝、誘引

①②③④を主枝として伸ばす。

①主枝は伸ばす。

②主枝1番花の節から出るわき芽。

③主枝2番花の節から出るわき芽。

④側枝の1番花の節から出るわき芽。

側枝から出るわき芽は3葉で摘芯。果実が1個なる。

側枝1番花

この範囲のわき芽は早めに摘み取る。葉は1番果収穫時に摘み取る。

1番花から上げは放す。

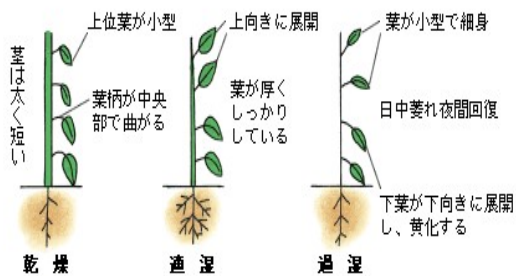
直立した主枝は、ヒモをゆるめて角度を広げると生長が鈍る(生涯生長に傾く)。

支柱を1本立て、主枝をヒモでつり下げる。

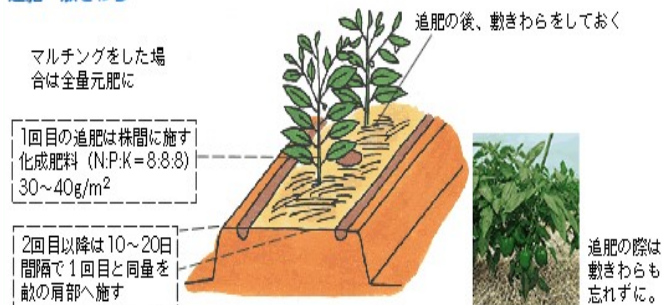
生長の鈍い主枝は、ヒモをゆるめて角度を狭くすると生長がよくなる(栄養生長に傾く)。

(主枝のバランスの保ち方)

### 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

1 果重35g程度を収穫期の目安にします。それより大きな果実にすると、茎葉の生長が抑えられ、収穫数も少なくなります。



未熟果でも収穫出来る。

### ポイント カラーピーマン

カラーピーマンは、完熟果にして収穫します。開花後50~60日で着色、完熟します。未熟な状態で収穫するのには比べると、収穫果数が減るとともに、奇形果の発生する率が高くなるので、奇形果になるおそれのある果が発生したら、早めに摘果して株の負担を軽くしてやります。

### 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。  
さっとゆでて冷凍してもよい。