

初心者でも簡単! プランターでも育てやすい野菜 ～ナス編～

主な品種



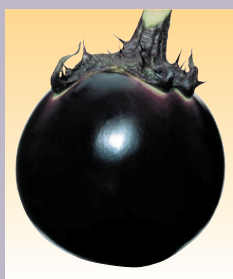
中長ナス

「千両二号」

日本のナスの定番品種です。果色は濃黒紫色でツヤが特によく、果皮はやわらかくて品質がよいナスです。

長ナス 「筑陽」

極早生で収穫量の多い長ナスの代表的品種です。食味がよく、緻密できめ細やかな肉質は煮物のほか漬物用にも最適です。



米ナス

「くろわし」

早生で着果数が多く、揚げても煮てもおいしく食べられます。果重250～350gにもなるジャンボ種です。ヘタは鮮やかな緑色です。



丸ナス

「賀茂ナス」

京都のナスの代表品種です。皮がやわらかく、肉質が緻密で弾力があるため、煮炊きしても形がくずれにくいのが特長です。



水ナス

「みず茄」

多汁質で果皮がやわらかく甘みがあり、食味がよい水ナスです。浅漬け用の他に種々の料理に向きます。

用意するもの

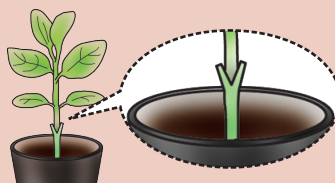
- 深さのあるプランター
「グロウコンテナ40型」など
- 市販の培養土
「おいしい野菜の土」など
- 市販の肥料
「マイガーデンベジフル」など
- 鉢底石 ● 園芸用支柱 ● 移植ゴテ
- ハサミ ● 誘引用のひも(ビニタイ) など

鉢底石はネットに入れて



鉢底石は図のように台所用水切りネットに入れて輪ゴムでしばっておけば、土を再利用するときに、培養土と分けやすいので便利です。ネット入りの鉢底の石もごさいます。

●接木苗について



接木苗とは、根が強く病気に強い植物と、おいしい実がたくさんなる植物とをつなぎ合わせた苗です。接木苗は高価ですが、病害・連作障害などに強く育てやすいのでおすすめです。また収穫期間が長く、たくさん実を取ることができます。

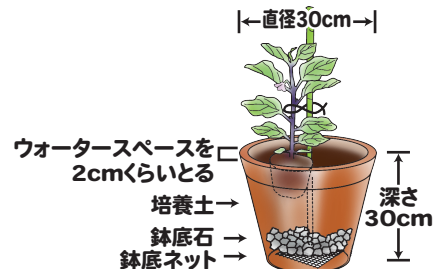
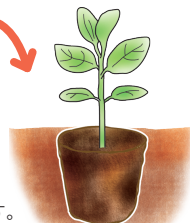
※台木から葉が茂ってくる場合がありますので、こまめに摘みとるようにしてください。

植え付け



根を崩さず、傷めないように優しくポットから取り出します。

浅めに植えます。

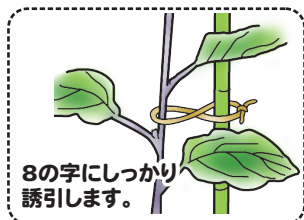
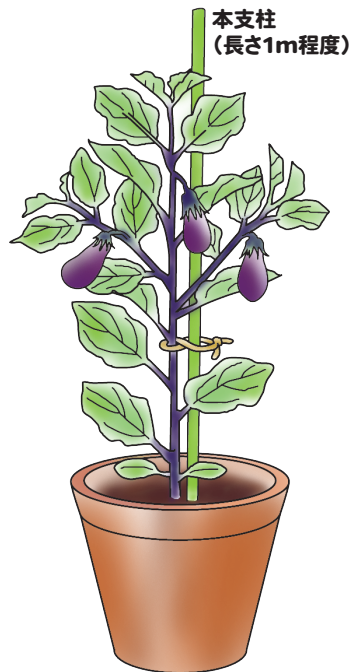
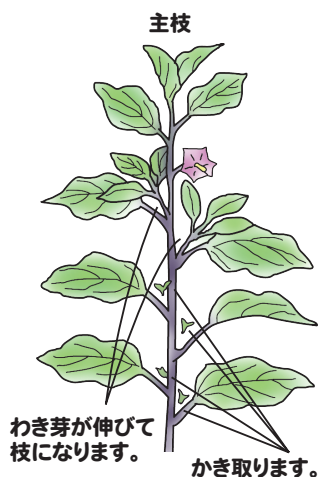


直径30cm、深さ30cmのコンテナの底に鉢底ネットを敷き、底が見えなくなるくらいの軽石を入れます。次いで培養土をコンテナに入れますが、この時ウォータースペースを2cmくらいとるようにします。コンテナの中央に植え穴を掘り、苗をポットから取り出して植え付けます。仮支柱を立て、8の字に誘引し、ひもで結びます。植付け後はたっぷりと水やりしておきます。

栽培から収穫まで

●整枝・誘引

植え付け後、ナスの生長とともに枝が込んでいきますので、わき芽を摘んで整枝します。時期は、1番果の肥大し始めのころが目安です。1番花が咲いたら、主枝と、1番花より下から出てきた勢いの強い2本の側枝を残して、それ以外のわき芽をすべてかき取って3本仕立てにします。



おすすめ!マルチング



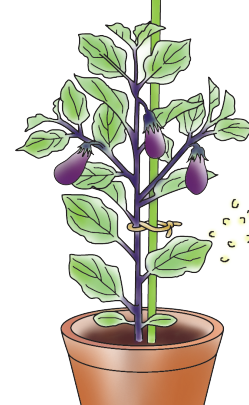
土の表面をカバーすることを『マルチング』といいます。マルチングは冬は植物を寒さから守り、夏は土の湿度を保ってくれるので、野菜の栽培に欠かせないプロセス。雑草や害虫を防ぐ効果もあります。畑ではポリエチレンフィルム「**菜園マルチ**」などをしますが、プランター菜園では使いやすいココヤシファイバーやワラなど自然素材のものが見た目もかわいくおすすめです。

●ホルモン処理

低温条件だと1番果の受精が不完全となり、石ナスになることがあります。着果を促すため、「**トマトーン**」によるホルモン処理を行うとよいでしょう。

※石ナス…小さくて硬く、内部に「す」が入ったナスができることがあります。これは石ナスと呼ばれ、ナスの生理障害の一種です。食用には適しません。

●追肥



畑での栽培と異なり、コンテナ栽培では水やりと同時に、土の肥料分が外へ流れ出てしまいます。したがって、定期的な追肥が栽培成功のポイントとなります。

1か月に1回
1株当たり約30g

併せて
週1回の液体肥料
(水やりと一緒に)

●病害虫の防除

アブラムシ、うどんこ病には「**やさお酢**」を散布します。ハスモンヨトウやテントウムシダマシにはベニカXネクストプレーを散布し、農薬の使用にあたっては各商品の使用上の注意をよく確認し、使用してください。

●収穫

開花後20～25日の未熟果を収穫します。熟すとタネがかたくなり、肉質も低下してボケナスとなるため、中長品種で10cmくらいから収穫してかまいません。株の勢いが衰えてしまった時も、小さいうちに早めに収穫するようにします。遅くなると味が落ちてしまいます。

ナスの枝にはトゲがある品種もありますので、軍手をはめるなどして注意して作業しましょう。ハサミで丁寧に切り取って収穫します。収穫後は果実の蒸散によるしおれが早いので、新鮮なうちに食べましょう。



※緑の文字は、アヤハディオで取り扱っている商品です。

※掲載商品は予告なく変更する場合がございます。 [禁複製]



アヤハディオアプリ 会員募集中!

ダウン
ロード
無料

- ☑ お買得情報・クーポンが定期的に届く!
- ☑ カードを持ち歩かずアヤカポイントを貯めてつかえる!
- ☑ イベント情報やお買物メモ機能など便利で楽しさいっぱい!



ダウンロードは
コチラから



アヤハディオでのお買物を
お得に、便利に。

