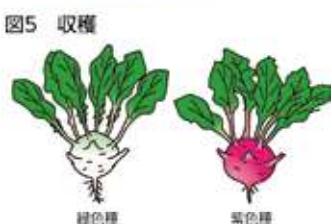
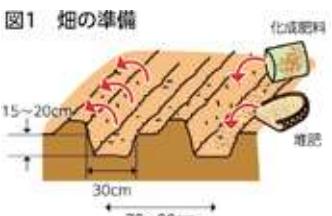




コールラビ

肥大した茎を利用する野菜



品種 球の色が緑白の「ブランデュー」

コールラビは地中海北岸原産のアブラナ科野菜で、茎の基部が球形に肥大するので、別名を球茎甘藍(キュウケイカノラン)とも呼ばれます。キャベツから分化した野菜のため似た性質を持ちますが、キャベツより暑さや寒さに強く、作りやすい野菜です。

中間地の秋まきは、7月下旬～9月上旬に種まきし、9～12月に収穫します。春まきは3、4月にまいて、6、7月に収穫します。

【追肥・苗作り】苗作りをするには、

7・5・9cmポリポットに種を4、5粒まき、発芽後に適宜密生部を間引き、1本立ちにして本葉4、5枚まで育てます(図2)。強健な野菜なので畑にじかまきしても良いでしょう。この場合は種を2、3cm間隔にまいて、間引きながら最終株間を約20cmにします。

【追肥・土寄せ】追肥は植え付け後20日

週間に前畠幅70～80cm、深さ15～20cmの溝を掘ります。次に、この溝1m当たり化成肥料(NPK各成分10%程度)100gと堆肥1kg程度を施し、土を戻して畠を立てます(図1)。

【種まき・苗作り】苗作りをするには、7・5・9cmポリポットに種を4、5粒まき、発芽後に適宜密生部を間引き、1本立ちにして本葉4、5枚まで育てます(図2)。強健な野菜なので畑にじかまきしても良いでしょう。この場合は種を2、3cm間隔にまいて、間引きながら最終株間を約20cmにします。

【収穫】球の直径が5～10cmのときに、株元から刈り取って収穫します(図5)。球が大きくなると肉質が堅くなります。堅い皮はむいて薄くスライスし、サラダなどにします。また、さいころ状に刻んで、スープ、ポトフなどでいただきます。
※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

栽培カレンダー(コールラビ)



米の食品安全に対するリスク対策 ～JAレーキ伊吹 農産物安全対策協議会からのお知らせ～

カドミウムの吸収が活発となる出穂前後3週間は、湛水管理で吸収抑制をしましょう!

湛水管理の状態

