

カブ

◇植物分類
アブラナ科

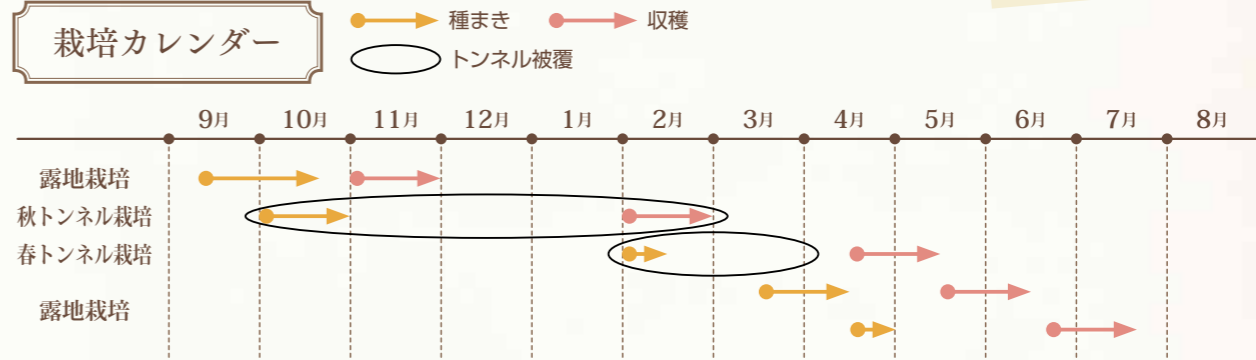
◇原産国
アフガニスタン
南ヨーロッパ
(地中海沿岸)

水の管理がとても大切です。天候や土壌水分を把握して管理しましょう。



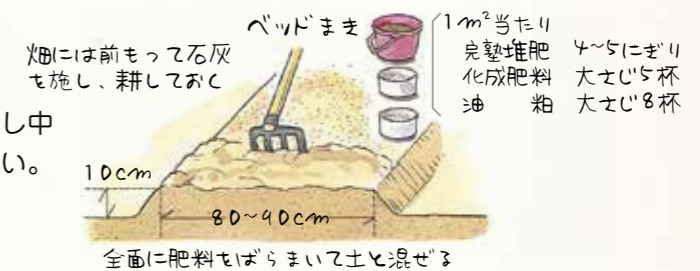
川根営農経済センター
山田 大輔

カブは、冷涼な気候を好み、気温15～20℃でいちばん良く育ちます。低温にはかなり強く-5℃まで耐えますが高温には弱いです。土質は問いませんが、排水不良にならないように高畝栽培をお奨めします。短期間で収穫できるのが特徴です。



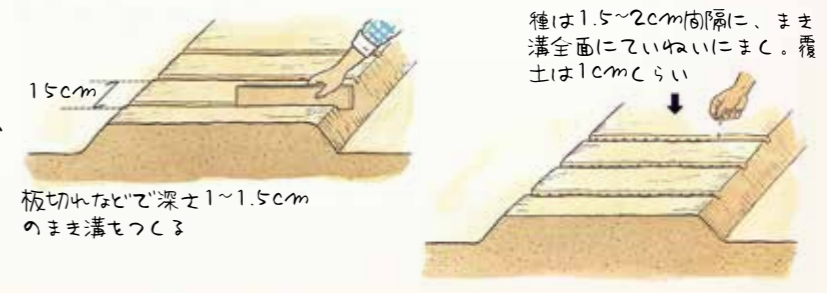
1 畑の準備

種まきの2週間くらい前には苦土石灰等施肥し中耕します。1週間前に元肥を施肥してください。



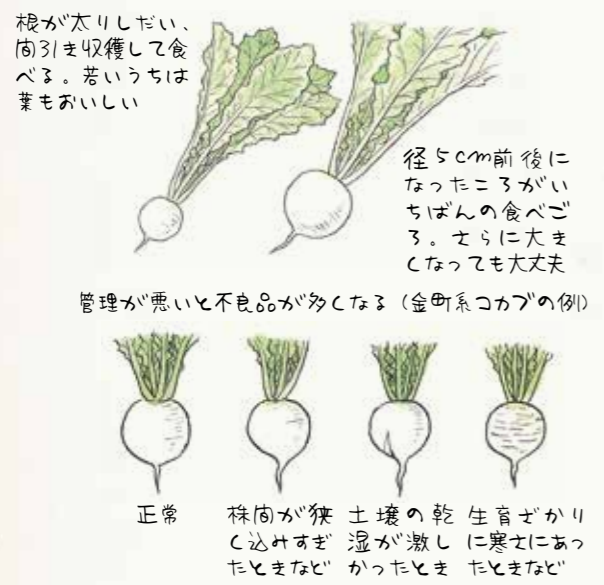
2 種まき

小、中カブは、条株間10～20cm、大カブは条株間20～30cmに3～4粒蒔き、1cm位覆土します。その後、ムラの無いようたっぷり水をかけます。



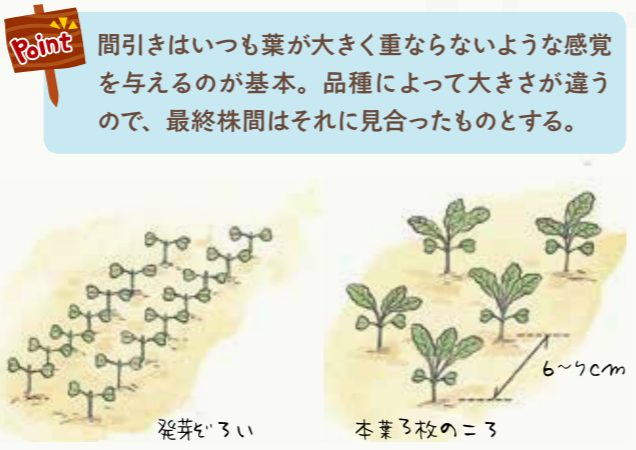
5 収穫期

種子の特徴に記載されている大きさになれば収穫です。取り遅れは、食味の低下や亀裂が生じやすくなります。



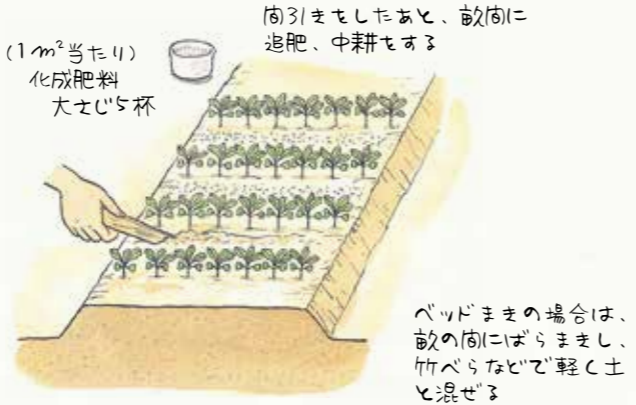
3 間引き

本葉2～3枚頃2本にし、4～5枚頃1本に仕立てます。子葉の形がきれいなハート形の葉ものを残します。



4 成長期

表面の土が乾いたら灌水します。播種15日後くらいに除草を兼ねて中耕します。葉色が薄い場合は追肥をしてください。



おすすめ品種

★あやめ雪カブ
紫と白の色合いがきれいな小カブです。夏を除いて、若取りでも結球がしまり、ち密な肉質で甘みが強くサラダや酢漬けがお奨めです。

★聖護院カブ
直径15cm以上になる大カブで、『京の伝統野菜』の一つです。柔らかい肉質で千枚漬けに最適です。皆様も挑戦してみてください。

おすすめ資材

エコープ 漬けもの酢 (浅漬用)

とってもカンタン! ただ漬けるだけで、とってもおいしい

- 下漬 (塩漬) 不要
- カット野菜に漬けるだけ
- 肉・魚料理にも使える

お問い合わせは、各営農経済センターまで!

