

ニンニク

イノシシが好まない農作物として『ニンニク』が注目されています。

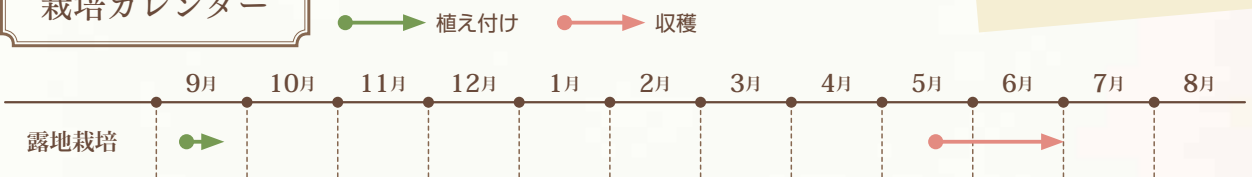


金谷営農経済センター
齊藤 大輔

ニンニク特有の強いにおいの成分はアリシンで、ビタミンB1・B2・B6も多く、古くから香辛料、あるいは疲労回復や強壮薬などに用いられてきました。抗菌・殺菌効果が高く、ウイルスや殺菌から体を守る機能が評価され、家庭菜園での人気も高まっています。

- ◇ 植物分類
ユリ科
- ◇ 原産国
中央アジア

栽培カレンダー



1 種球の準備

6~7月頃になるとしだいに割れて8月頃には芽が動きだす。植え付け前に分球を丁寧にばらし、腐敗や病害のあるものは取り除く。鱗片の基部を欠かないように注意して分けます。

ニンニクの球中に6~10個の分球が包まれている

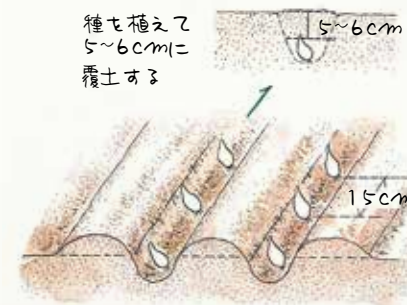
外側の薄い皮を剥く



植え付け前に分球をていねいにばらす

3 植え付け

種球の尖った方を上にして、5~6cmの深さに埋めて土を被せます。



2 畑の準備

植え付け2週間前までに苦土石灰を入れよく耕し、1週間前までに元肥を入れよく耕し畝立てをしましょう。10㎡当たりの施肥量は、堆肥20kg・ようりん0.2kg・苦土石灰2kg・化成肥料0.1kg又は配合肥料2kgです。ニンニクは酸性に大きく傾いた土壌を嫌います。



5 追肥・中耕

追肥は12月と2月中旬の2回行います。それ以降に追肥を行うと、病気の原因になります。追肥は遅れないように注意しましょう。

6 摘蕾

とうが葉の先端よりも長く伸び出したころ摘み取ります。

春になり、とう立ちして、葉の先端より長く伸び出したらつぼみも早めに摘み取る。摘み取った茎やつぼみは食べられる



4 芽かき

草丈15~18cmのころわき芽をかき取り1本にします。残す1本を片手で押さえ、一緒に抜けてしまわないように気を付けましょう。ハサミで地上だけ切り取ると、再び伸びだしてくるので避けます。

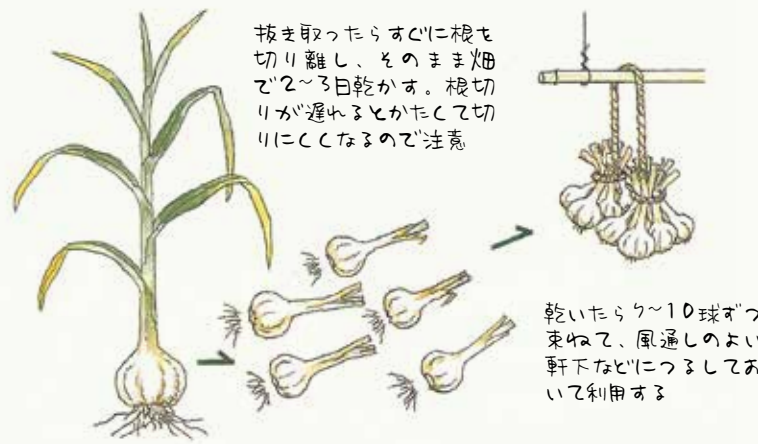


分球し、芽が2本伸びた株があれば1本を取り除く

残す球の根元をみぞでかき取る

7 収穫・貯蔵

茎葉が2/3くらい枯れてきたところに畑から抜き取り、根を切り除いて乾かします。晴天続きの日に行う。雨上がりや雨の日に収穫を行うと、保存中にカビが生える可能性が高くなります。貯蔵は、8~10球ずつ束ね、風通しのよい涼しいところに吊るして貯蔵します。



抜き取ったらすぐに根を切り取り、そのまま畑で2~3日乾かす。根切りが遅れるとかたくて切りにくくなるので注意

乾いたら5~10球ずつ束ねて、風通しのよい軒下などに吊るしておいて利用する

おすすめ資材

妙光ZERO

複合菌で発酵させたほかしを有機・化成原料とバランスよく配合し、使いやすいペレット状にした肥料です。

特徴 核酸(大豆発酵液)が多く含まれており、肥料の分解と吸収がよくなります。

効果 土壌の活性化
光合成作用の促進
作物の品質向上

- ・食味の向上
- ・健全育成
- ・収量の増加が期待できる。



金谷営農経済センターがおすすめします!