

おすすめ 資材

牧文原営農経済事業所が
おすすめします！



幅広い病害に有効な 「Zボルドー」

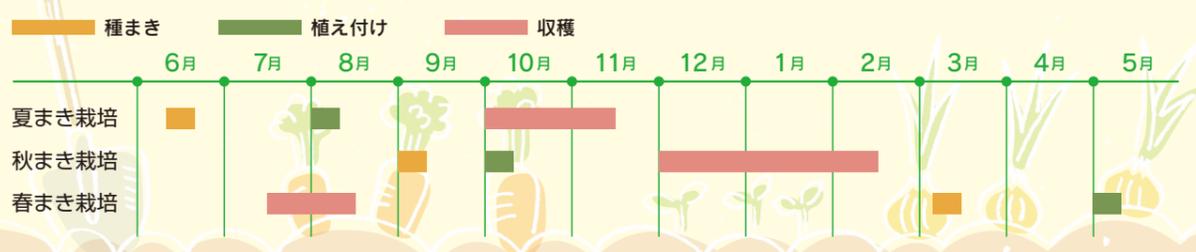
◎価格
1kg 1,664円(税込)

◎特徴
野菜類の登録があり、多くの作物に使える無機銅剤です。梅雨は明けましたが、突発的な降雨がありますので、定期的な予防散布を心掛けてください。なお、コールラビーは野菜類の登録に含まれます。

◎使用方法
細菌病、黒腐病、軟腐病、べと病などに効果があります。500倍で使用し、よくかきまぜてから散布してください。

詳しい使い方や使用量は、
最寄りの営農経済センターへ

栽培カレンダー



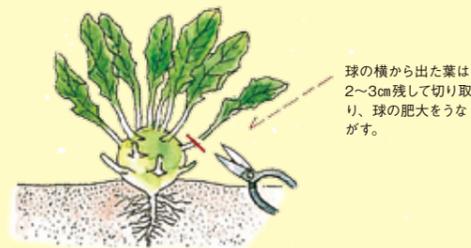
③ 追肥

茎が肥大し始めるころに畝の片側に肥料をばらまき、通路の土をやわらげながらかけます。



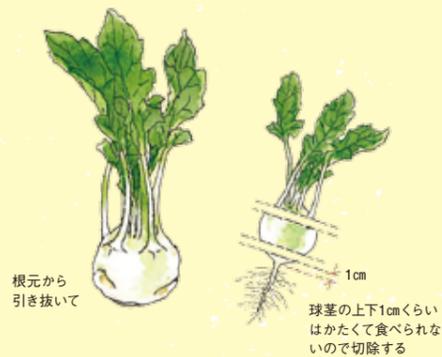
④ 摘葉

上の方の成葉を5～6枚残します。



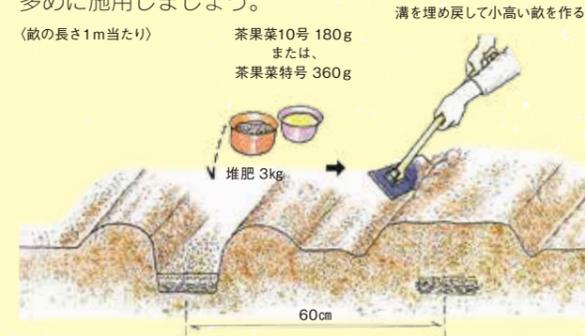
⑤ 収穫・利用

球茎の直径が5～6cmになったころに、根元から引き抜き収穫します。上下の硬いところは食べられないので、切り落として利用しましょう。



① 畑の準備

種をまく2週間以上前に苦土石灰を1㎡あたり200gまき、20cmくらいの深さに耕しておきます。やせ地などで肥料不足になると茎の繊維が発達して粗い肉質になりやすいので、元肥は1週間前を目安に堆肥を多めに施用しましょう。



② 種まき・植えつけ

直まきする場合
20cm間隔で1か所に4～5粒まきます。本葉2枚の時に2本立てに、5枚で1本立てになるよう間引きます。



育苗する場合

箱に約9cm間隔ですじまきし、発芽そろいしたら2cm間隔で間引きます。本葉1～2枚くらいでポリ鉢などにつし、本葉6枚くらいの苗に仕上げたら、20cm間隔で植えつけます。



コールラビー

・植物分類 アブラナ科 ・原産国 地中海北岸地方

コールラビーはキャベツの仲間で、茎が球形にふくらんだ珍しい形の野菜です。風味や食感はブロッコリーの茎やキャベツの芯に近く、果肉部分が多いため、柔らかくて甘みがあります。冷涼な気候を好み生育適温は15～20℃、キャベツよりも低温や高温によく耐え、容易に栽培できます。

葉と球茎が緑色と赤紫色の品種があります。収穫が遅れると球が固くなり、食味を損ねるので注意しましょう。



牧之原営農経済事業所 増田 佳弘