

安心!!
安全!!

野菜を作ろう!!

新鮮!!
おいしい

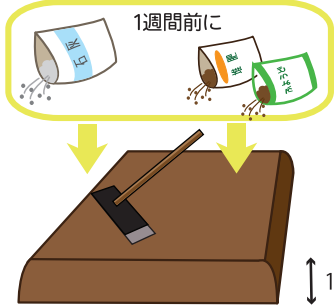


おいしいバジルを作ろう!

爽やかな香りがたまらないバジルは栄養満点のハーブ。
パスタやピザ、サラダのトッピング最適!!

栽培のポイント

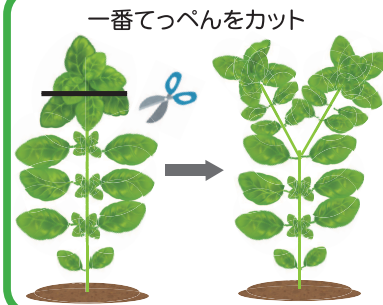
- 1、日当たり、風通し、水はけの良い場所で育てましょう。
- 2、バジルは寒さに弱く、気温が下がると、急に元気がなくなって、葉が黒くなり、枯れてしまいます。霜の降りる9月末頃までには、収穫しましょう。



●おいしい土を作ろう

植付けの1週間前までに、土作りを行います。
高さ10cm程度の畝を作ります。
苦土石灰をまいて、同時に堆肥と腐葉土を混ぜて約1週間置き、なじませます。

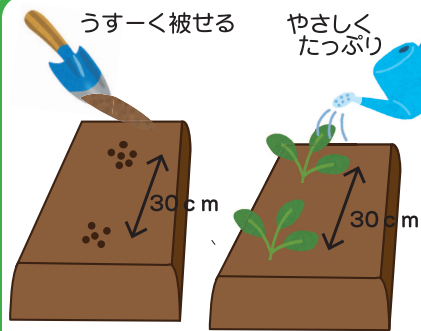
水はけが悪い時は、川砂を混ぜると水はけが良くなります。



●追肥・摘心をしよう

生育中に葉の色が薄く、黄色っぽくなってきたら、化成肥料を株元にまき、軽く耕します。2~3週間に1度、追肥をすると収穫が長く楽しめます。

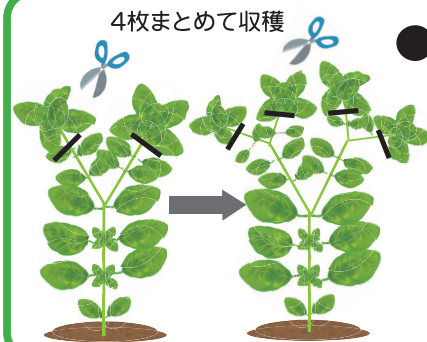
摘心は草丈が20~30cm程に成長したら、下から3節くらい残し一番てっぺんの芽をハサミで切り取り、側芽の成長を促します。



●種まき・植付けをしよう

苗は株間30cmに植えつけます。種まきの場合は30cm間隔に5~6粒ずつ蒔き、間引きします。蒔き終えたら種が隠れる程度に、土を薄く被せましょう。

植付け、種まき後の水やりは優しくたっぷりあげましょう。
バジルは光を好むので、土を厚く被せてしまうと芽が出にくくなるので注意しましょう。



●収穫をしよう

収穫は摘心の要領で行い、一番てっぺんの葉を4枚程まとめてハサミで切ります。暫くしてその下の脇芽が伸びて、適当な大きさになったらまた収穫します。成長して花をつけるとうちと種に栄養を採られ葉が固くなるので、蕾や花は摘み取ってしまいましょう。たくさん収穫出来たら、乾燥保存や冷凍保存したり、ジェノベーゼソースにしておくと良いです。

栽培カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				種まき							
							収穫				

