

安心!!

安全!!

# 野菜を作ろう!!

新鮮!!

おいしい



## おいしいキャベツを作ろう!!

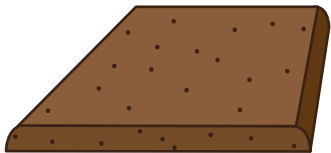
サラダ、漬け物、炒め物、煮物  
食卓に欠かせない万能野菜。

### 栽培のポイント

- 1、同じ場所に同じ野菜をつくと連作障害が発生するので注意すること。
- 2、気温が高くなると、病虫害も多く発生するので注意が必要です。

### ●おいしい土を作ろう

植え付け1週間前に、肥料を植え床の全面にまき、よく耕します。  
水はけの悪い畑だと、すぐに根が腐ってしまうので川砂を混ぜるなどの対策が必要になってきます。



### 追肥のポイント

株元にまくのは避けましょう。株が傷んでしまいます。

### 土寄せのポイント

掘りあげた土は混ぜる必要はありません。葉にかかった土は払いましょう

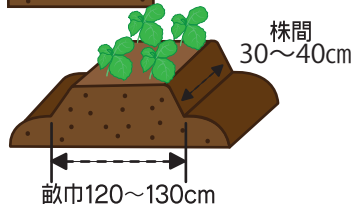


### ●追肥・土寄せは大切!!

根付いてからは2週間ごとに追肥をします。株を傷めるのを避ける為に、株元はさけて畝の肩から畝の下のほうに肥料をまき、クワなどで土寄せします。

### ●苗を植えよう!!

畝をおこしたら、畝の頂点に握りこぶし大の深さと大きさの植え穴を株間30~40cmになるように掘り、植え穴に水をたっぷり注ぎます。穴に注いだ水が引いたら、植え穴に苗を深く置きます。  
植え穴に土をかぶせ、株元をかるく押さえ、たっぷりと水を与えます。



### 収穫のポイント

収穫はキャベツの中心を押さえもう片方の手でナイフを持ちながら外葉を押し広げたら、キャベツを傾け根元の茎にナイフや包丁を入れて切り取るようにしましょう



### ●収穫

キャベツを真上から見て、直径が20cmくらいになり、中心あたりの葉にツヤが出てきたら、収穫します。収穫の時期が遅れると裂球するので収穫適期を逃さないように注意しましょう。

保存のポイント  
丸ごと外葉でおおってから新聞紙などに包んでポリ袋に入れ、芯を下にして冷蔵所に置くと、1か月ほど持ちます。使いがけは切り口をラップで密着させ、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に保存し、早く食べきりましょう。

## 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
			植え付け		収穫						
								植え付け		収穫	

