

なす

科名：なす科
 原産地：インド
 生育適温：25～28℃
 別名：なすび

発芽適温：25～30℃

◎ 栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
普通栽培				苗の植付け								
				x	-----	□□□	収穫					
							□□□	剪定	----	□□□		

◎ 栽培に必要なもの(10㎡あたり)

なす苗…15本

肥料:堆肥 30kg

苦土石灰 1.5kg

元肥用化成肥料(10-8-9)1kg

追肥用化成肥料(10-2-9)3kg

支柱:150cm程度の支柱 30本、

60cm程度の仮支柱 15本、ポリひも



畑づくり

- ・ 毎年、同じ所で行くと病気が多くなり、生育も悪くなるので、5年程度、間隔をあけます。
- ・ 植付けの2週間前に、堆肥や苦土石灰を施用して、土づくりを行っておきます。
- ・ 植付け前に元肥を施し、幅200cmのうねをたてます。

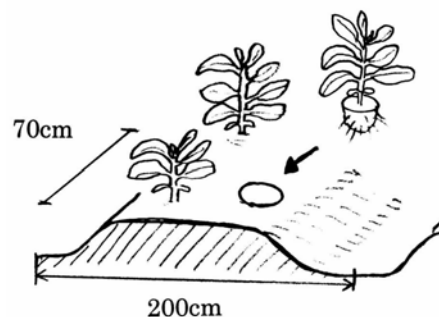
苗の選び方

- ・ よい苗は、茎が太く、葉は大きすぎず色が濃く、大きなつぼみが付いています。また、子葉が枯れないで残っている苗は上手に育苗した証拠となります。葉と葉の間が伸びて、葉の色の悪い苗はさけます。連作となるような畑では、接木苗を購入して栽培すると、病気の発生が少なくなります。

植付け

うね幅 2.0m 株間 70cm 2条植え

- ・ 植付けは晴天日の午前中に行います。
- ・ 植付け後、仮支柱を立てて、∞字に結んで倒れないようにします。また、根と土が密着するようにたっぷりかん水します。



広島市内産の「なす」

市内では、安佐南区佐東地区で丸なす(卵型)が、安佐北区白木地区で長なす(長さ40cm程度)が多く栽培されています。最近では、水分が多くて柔らかい「水なす」も試験的に栽培されています。

支柱立て

- ・ 枝がのびてきたら、2本の支柱を×印に交差させるよう立て、ひもでしばります。



かん水と追肥

- ・ 肥料をよく吸収する作物ですから、元肥に堆肥や有機質肥料を施し、果実がなり出してからは、20～25日ごとに追肥します。
- ・ なすは水分を多く吸収する作物なので、十分にかん水し、夏の高温乾燥期には、しきわらをします。

管理

- ・ 主枝の8～9節に1番花がつくので、その下から出るわき芽を2本伸ばし、他の枝は全部かき取ります。
- ・ 光が不足すると、花の質、果実の太り、果実の色が悪くなるので、葉かきや整枝によって、十分に日が当るようにします。
- ・ 良い花はおしべよりもめしべが長くなっています。めしべが見えない花が多くなったら、生育が悪い証拠であるので、肥料や水やりに注意します。また、花の咲く位置が枝先に近くなる場合も栄養不良であるので、花の位置もよく観察する必要があります。
- ・ 秋なすを収穫するためには、7月末に切り戻しせんていを行います。せんていは3本仕立てにした枝を、1/3くらい残して切り、20～30日でまた収穫できるようになります。

収穫

- ・ 花が咲いてから、15～20日後で成熟、重さ80g程度で収穫します。
- ・ へたにとげがあるので、注意して収穫します。
- ・ あまり、大きくして収穫すると、樹の勢いがおとろえ、その後の収穫量が少なくなります。
- ・ 日中の高温期にとると、鮮度が早く落ちるので、朝か夕方の涼しい時に収穫します。
- ・ なすは高温性の作物であるため、10℃以下で長時間保存すると低温障害が出ます。乾燥しないようにポリエチレンの袋などに入れて、常温で保存します。



水なす

なすは日本に古くから伝わり、奈良時代にはすでに栽培されていた記録があります。漬物や揚げ物、煮物と広範囲に利用できる野菜です。

なすそのものの栄養価は低いのですが、油と相性がよく、揚げ物や油炒めとすると、よく油を吸収して栄養豊かな食材となります。

また、なすにはポリフェノールが含まれており、ガンの予防や老化防止に効果があるとされています。