



【ニンニク】 ※原産地：中央アジア

| 月  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 播種 |   |   |   |   |   |   |   |   | ○ |    |    |    |
| 収穫 |   |   |   |   |   | ○ | ○ |   |   |    |    |    |

■播き時と定植

- ・秋、球をひとつずつバラして3cmぐらいの深さに埋める。芽の出る方を上にするとうい。  
(※株間は15cm以上。畝幅30cm以上。雪が降る前にややにおいのする葉が数枚出てくる。)
- ・雪が解け、春になるとさらに数枚の葉が加わる。この頃、先の尖った、ネギ坊主とはおよそ違う花芽が伸びてくるので、早めに切って油で炒めて食べる。(※花を咲かせると養分が取られるため、ニンニクの球が小さくなったり、文珠数が少なくなったりする。)

■育て方のコツ

- ・栽培適温10～20℃、2～3年は連作不可。
- ・耕す2週間ほど前に苦土石灰(1㎡当たり100g=1握りほど)をまいて酸性の土を中和、鶏糞等の肥料もまいておく。
- ・種球が国産か中国産かを確認。国産を使いたい。  
(※我が家では前年に収穫したニンニクを植えている。)
- ・翌年の4月頃に追肥をして、軽く土寄せをする。  
(※春になると葉にオレンジ色の斑点ができる、「サビ病」が発生することがある。見つけ次第取り除く。)
- ・1株から芽が2本出てきたときは、よい方を残して他は取り除く。
- ・摘蕾(てきらい)をする。(※春になってトウ立ちしてきたら、早めに芽を摘み取る。この芽は油炒め等にして食べる。)
- ・葉が1/3ほど枯れる頃に収穫。引き抜く。遅れると裂玉や貯蔵中の腐敗が多くなる。
- ・収穫直後に根を切り落とし、風通しの良い軒下などにつるして保存する。

■料理のポイント

❖その他