

## 野菜作りの基礎知識

### (1) 野菜作りの基礎

- ①種類           日本の野菜   100種類  
                  大量に市場に長期間姿を見せる野菜   30種類  
                  季節的な野菜   50種類
- ②分類
- ・果菜類：キュウリ、ナス、トマト、ピーマン、エンドウ、オクラ
  - ・根菜類：ダイコン、カブ、サツマイモ、サトイモ、ゴボウ、ニンジン
  - ・葉菜類：キャベツ、ハクサイ、レタス、ホウレンソウ、ネギ、パセリ
  - ・花菜類：ブロッコリー、カリフラワー、ミョウガ
  - ・茎菜類：ジャガイモ、ショウガ、クワイ

### ③野菜を育てる条件

#### ★温度との関係

野菜の性質	野菜の名前
暑さに強い	ナス、ピーマン、シロウリ、ヘチマ、サツマイモ、クワイ、シソ、エダマメ、オクラ、ニラ、モロヘイヤ
比較的暑さに強い	キュウリ、トマト、マクワウリ、スイカ、カボチャ、メロン、インゲン、ゴボウ、ツルムラサキ
比較的寒さに強い	バレイショ、ニンジン、ハナヤサイ、セルリー、レタス、パセリ、セリ、ミツバ、シュンギク、ワケギ、クレソン、ブロッコリー
寒さに強い	エンドウ、ソラマメ、イチゴ、ダイコン、カブ、シロナ、ネギ、コマツナ、タカナ、カラシナ、キャベツ、ホウレンソウ、緋のカブ

### ★光の強弱との関係

野菜の性質	野菜の名前
強い光を好む	キュウリ、カボチャ、メロン、スイカ、トマト、ナス、ピーマン、サツマイモ、バレイショ、ダイコン、
やや強い光を好む	イチゴ、ネギ、タマネギ、セルリー、レタス、ハナヤサイ、ブロッコリー、キャベツ、ホウレンソウ、コマツナ
弱い光を好む	セリ、ミツバ、フキ、シイタケ、ショウガ、ミョウガ
暗いところで育つ	軟化野菜、モヤシ

### ★土質との関係

野菜の性質	野菜の名前
砂がかった土	カボチャ、スイカ、マクワウリ、サツマイモ、ラッカセイ
やや砂がかった土	バレイショ、ダイコン、キュウリ、キャベツ
砂や粘土質を適量に含んだ土	トマト、ナス、ピーマン、ハクサイ
やや粘り気のある土	タマネギ、ソラマメ、エンドウ
粘土分の多い土	ショウガ、レンコン

### ★土壌水分との関係

多湿を好む野菜	サトイモ、ヘチマ、ミツバ、イチゴ
多湿を好まない野菜	ナス、キュウリ、エンドウ、タマネギ、ニンジン、シュンギク、オクラ
乾燥を好む野菜	サツマイモ、カボチャ、スイカ、トマト、インゲン

### ★土の酸度との関係

酸性に弱い野菜	ホウレンソウ、セルリー、ハナヤサイ、メロン、ネギ、レタス、タマネギ、エンドウ、ソラマメ
酸性にやや弱い野菜	キャベツ、キュウリ、インゲン、カボチャ、ナス、カブ、ピーマン、トマト、ニンジン、ゴボウ
酸性にやや強い野菜	サツマイモ、スイートコーン、コマツナ、サトイモ、イチゴ、ハツカダイコン
酸性に強い野菜	バレイショ、スイカ

### ★連作関係

連作の害の少ないもの	カボチャ、サツマイモ、ダイコン、ニンジン、カブ、タマネギ、小松菜、広島菜、ニラ、スイートコーン
1年以上連作を避けるもの	キャベツ、ハナヤサイ、ブロッコリー、ネギ、ハウレンソウ、シュンギク、セルリー
2年以上連作を避けるもの	インゲン、イチゴ、ミツバ、ハクサイ、レタス、パセリ、サラダナ
3年以上連作を避けるもの	マクワウリ、シロウリ、ソラマメ、サトイモ、メロン、エダマメ
5年以上連作を避けるもの	トマト、ナス、スイカ、ゴボウ、エンドウ、バレイショ、ピーマン、キュウリ

### ★発芽と光の関係

性質	品目名	発芽を良くする条件
光があると発芽しやすいもの	セルリー、ミツバ、レタス、シソ、ニンジン、ゴボウ	種まき後の覆土を薄くする
光があると発芽し難いもの	ナス、トマト、トウガラシ、ネギ、タマネギ、ダイコン	種まき後の覆土をやや厚くする

### ★植え付け本数の目安

品目名	1坪当たり本数	品目名	1坪当たり本数
キュウリ・ナス	4本	トマト	7本
ピーマン	6本	スイカ	0.7本
マクワウリ	1.5本	スイートコーン	15本

## ⑤野菜の種子

### ア) 休眠

種子には、ある一定の休眠期間があつて、採取（種とり）後に種子をまいても発芽しないものがあります。種皮、胚、胚乳などのいずれかが未熟だったり、発芽を抑制する物質があるなどが原因です。

休眠期間の例：ハウレンソウ、シュンギク 2～3か月  
レタス、ニンジン 2～3か月  
ダイコン 1～3か月  
ゴボウ 3か月以上

### イ) 種子の寿命

種子の寿命は野菜の種類、貯蔵条件によって異なりますが、長命（3～4年）なものも短命（1～2年）なものがあります。

種子の寿命に関係する環境要因として、温度、湿度があり、温度・湿度とも低い条件で寿命は長くなります。

播種（種まき）後に残った野菜タネは、冷蔵庫や風通しの良い冷暗所で貯蔵・保管します。また、

種子の寿命の短い野菜は、毎年、新しい種子を利用（購入）する必要があります。

発芽年限	野菜名
1年	ネギ、タマネギ、ニラ、ミツバ、ラッカセイ
2～3年	カブ、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、キャベツ、ハクサイ、ホウレンソウ、インゲン、エンドウ、ソラマメ、スイカ、ピーマン、スイートコーン
3～4年	キュウリ、カボチャ、ナス、トマト、オクラ、白ウリ、シュンギク、ソラマメ、マクワウリ

### ウ) 種子の保存方法

- ①茶筒やのりの空き缶の中へ、のりなどに用いる乾燥材（シリカゲルや生石灰など）と共に入れます。
- ②種子を十分乾燥させ、紙袋に入れて、粘着テープで封じます。
- ③この紙袋を乾燥剤入りの茶筒やのりの空き缶に入れて粘着テープで封をします。
- ④これを冷蔵庫の野菜室あるいは、それ以下の氷結しない低温条件に置きます。

#### <ポイント>

- \* 貯蔵する前に、種子は天日に干し（小粒種子は袋ごとに開口して）できるだけ除湿しておきます。
- \* 乾燥剤は、多めに入れておくことがポイントです。

開封して水分を吸うと発芽力がどんどん低下してしまうため、貯蔵した種子を翌年用いるときには、まく直前に開封します。

