

生活応援だより~ハーブの育てて楽しむ

ハーブを育てて楽しむ知恵

ハーブを育てて楽しむ知恵

料理やハーブティー、アロマと、幅広い用途に使うことのできるハーブは、育てる楽しみだけでなく使う楽しみがあるのが大きな魅力です。小さな鉢で手軽に育てることができるので、初心者の方でも挑戦しやすい植物といえます。

育てやすいミントでハーブ栽培入門編 さわやかな香りが魅力のミントは種類も豊富

清涼感のあるミントは、もっとも身近なハーブ。生育旺盛で病害虫の心配もほとんどないので、育てやすいでしょう。種類もさまざまあり、料理やハーブティーに利用できます。なかでもペパーミントは香り、刺激ともに強いポピュラーなミントです。スペアミントは甘くさわやかな香りが特徴。パイナップルミントは葉に白い斑が入っており観賞用ハーブとしても楽しめます。ペニーロイヤルミントは防虫・殺菌効果の高いハーブとして注目されています。



ミント



ペパーミント



スペアミント



パイナップルミント



ペニーロイヤルミント

植えつけがポイント！ミント生育のコツ

ミント生育のコツは植えつけです。根が交雑しやすいので株間にゆとりを持ちます。仕切りをつけたり、右写真のように鉢ごと植えてしまうのも手です。



上手に摘み取れば枝の数は増えます

根付いたら先端を摘み取りわき芽を伸ばします。こうすることで枝数を増やすことができます。また梅雨のシーズンは葉や茎が茂りすぎていると病害虫の原因になりますから3分の2くらい残し刈り込みます。日光が根元まで当たるようにするのがポイント。



摘心前のミント

茎の先端を摘み取りできるだけ葉のすぐ上から摘み取るのがコツ

料理に欠かせないバジルに挑戦 イタリアンに欠かせないハーブといえばバジル

トマトととくに相性のよいバジルは、イタリア料理に欠かせない素材です。中でもよく使われるスイートバジルは、縮れたような凹凸のある葉が特徴で白色の花が咲きます。レタスバジルの葉は肉厚で大きくレタスのように縮れています。トマトソースに合わせるのにぴったりです。ダークオパールバジルは観賞用にもされる種類でピンク色の花が咲きます。ピネガーやオイルに漬けると美しい赤紫色になります。バジルは夏の暑さに弱く、栄養が豊富な土を好みます。葉が柔らかいことから、病害虫にも注意が必要です。

スイートバジル

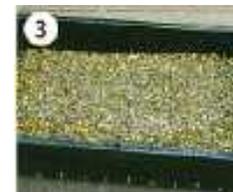


レタスバジル



バジルの種まきはばらまきで均一に

バジルの発芽の適温は15以上、生育適温は20を好みます。育苗トレーやポットが育てやすいのではないのでしょうか()。まず種は、重ならないように均一にばらまきします()。そして種が流れないように、水はそっと与えます。そのあと土をかぶせませんが、厚くかぶせてしまうと発芽しなくなってしまうので、うっすらとかぶせる程度にとどめることが重要なポイントです()。そのあと、また水を与えましょう。



バジルの苗の選び方と病害虫予防のポイント

よい苗を見分けるポイントはいくつかあります。まず、葉の色が鮮やかで縮れていないこと、節の間がつまっていて茎が太いこと、香りがよいこと、そしてポリポットなどの底穴から白い根が出ていることです。この4つに注意して選んでみましょう。



気をつけたい害虫

ヨトウムシ、ナメクジ、バッタ、アブラムシ、ハダニなど

気をつけたい病気

灰色カビ病、立ち枯れ病など