



**爽やかで清々しい香り。やっぱり夏に欲しくなる。**

**ペパーミント**

種からでも育てられますが、とても時間がかかるので、春に苗を買ってくるか、挿し芽で増やすのがおすすめです。茎を水に挿しておくだけでも根が出ます。一度根付くと地下茎からどんどん増えて、いつの間にか増え過ぎるのはよくあることなので、鉢植えの方が管理しやすいでしょう。

いろいろな種類がありますが、近くに植えておくと交配して種ができ、雑種のミントができてしまいます。特徴が気に入ったものは、交配してしまわないように鉢植えにして分けておきましょう。

湿り気味な場所が好きなので、木陰など明るい日陰に置きましょう。葉が黄色くなっているようなら追肥します。根の成長が旺盛で根詰まりを起しやすいので、株分けをしてやりましょう。

摘心を兼ねて、葉を少し残して茎を切って収穫すると、新しい葉が出やすくなります。冬は地上部が枯れますが、春になると再び芽吹きます。

種からでも育てられますが、とても時間がかかるため、苗や挿し木で栽培するのが一般的です。苗は春や秋に出回ります。根がびっしりと張り、根詰まりを起こしやすいわりに植え替えなどで根をいじられるのを嫌うので、露地植えの方が適しています。

日当たりと水はけが良いところに植えます。耐寒性が強いですが、凍みると枯れることがあります。過湿に弱く根腐れを起こしやすいので、鉢植えの場合水やりを忘れがちです。葉が硬くて水不足でもしおれたりしないの

**別名「若返りのハーブ」。**  
**強力な抗酸化力!**

**ローズマリー**



他にもいろいろなハーブがあります。お気に入りを見つけよう。



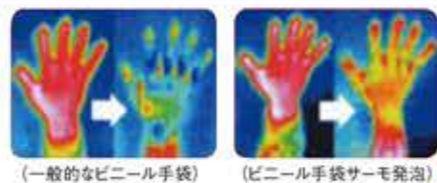
で、乾かし過ぎに注意しましょう。

花は冬から春に咲かせることが多いです。収穫は枝を切ればよいですが、大きくなると樹形が乱れてくるので、剪定を兼ねてやると良いでしょう。必ず葉を残して切るのがポイント。木化した枝だけになると、そのまま枯れてしまいます。

**おすすめ資材**

**ビニール手袋**  
**サーモ発泡 330円(税込)**

寒い冬の作業にこれ1つ!  
軽くて柔らかい内面発泡層が、手の温もりをキープします。  
M~LLまでサイズも豊富。安心の日本製です。  
※お求めはグリーンファーム各店にお問い合わせください。



ほうさくClub! に関するお問い合わせは、各グリーンファーム店まで

- ◎中央店 ☎29-8177
- ◎東部店 ☎62-0665
- ◎西部店 ☎22-4091
- ◎さなだ店 ☎72-8072
- ◎まるこ店 ☎42-2977
- ◎よたくほ南部店 ☎85-2400
- ◎しおだ店 ☎39-8118

ほうさくClub!

第233回  
今月は



**ハーブ**

生活に彩りと変化を与えてくれるハーブ。少しでも栽培していると便利です。今回は、栽培しやすい人気のハーブの栽培方法を紹介します。鉢植えもできます。



- 施肥基準 (1㎡あたり・一例)
- 苦土石灰50g
- 堆肥2kg
- BBN552号30g
- BB追肥N30号10g/回
- 鉢植えの場合はグリーン培養土

文中の肥料等は一例です。地区によっては違う種類で対応している場合もあります。不明な点は、営農技術員にお問い合わせください。



**トマトやチーズと相性バツグン!**  
**食欲増進効果も**

種まきは4月下旬~6月ごろ。寒さに弱く霜に当たると枯れてしまうので、充分暖かくなってからにします。土を湿らせてから種をまき、覆土はごく薄く。芽が出てきたら間引きします。

草丈が15cmくらいになったら摘心します。摘心するとわき芽が出てくるので、1本でもポリウムが出てたくさん使うことができます。花芽ができると葉が硬くなってしまふので、その都度早めに摘み取りましょう。収穫も摘心を兼ねると、花芽も付きにくくなり、長い期間たくさん取れます。

月に1~2回追肥をしましょう。茎を水に挿しておくだけで根が出るくらい生育旺盛。挿し芽でも簡単に増えます。

**スイートバジル**



酸性土壌を嫌うので苦土石灰は多めにしておきます。種まきは3~5月。9月にもまけます。土を湿らせてから種をまき、覆土はごく薄く。寒い時期は芽が出るまでに何週間もかかることがあります。また、収穫するまでの期間が長いので、早く使いたい場合は苗を買って育てると良いでしょう。

葉が15枚以上になったら外葉から摘み取って使うことができます。必ず葉を残して収穫しましょう。日当たりが良い方が適していますが、日差しが強過ぎると葉が硬くなりがちです。

月に1~2回追肥をしましょう。耐寒性があるので、凍みなければ冬越しできます。2年草なので次の年の秋に花芽が出て枯れますが、長い期間収穫できても便利です。

**イタリアンパセリ**

一般的なパセリより食感も香りも柔らかい