

# トホクのアスパラガス栽培方法

発芽適温：25～30℃ 生育適温：15～20℃  
土壌酸度：pH6.0～7.0 連作障害：3～4年あける

## 1. 作物特性

アスパラガスは宿根性で、収穫は株が充実する2年目以降からになりますが、一度植えれば10年位は収穫できる多年生です。春から6月頃にかけて収穫を楽しんだ後は、伸びた茎をそのままにして株を茂らせて次年度に備えて養生させます。

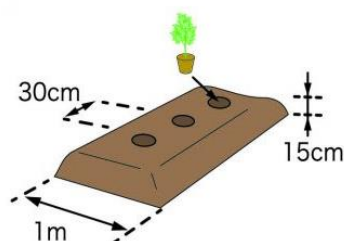
## 2. タネまき・育苗

通常ポットにタネをまいて苗を育てます。直径9cm位のポットに市販の育苗培土をつめ、深さ5mm位の深さに数粒ずつタネをまきます。



## 3. 植えつけ

アスパラガスは一度植えつけると10年位収穫できます。ただ根が深く張るので、植え替えが大変ですから、植え付ける場所は慎重に選定します。



根が深くまで達するのでなるべく土層の深い畑が良いでしょう。約1カ月育てた苗を植えつけます。株間30cmが適当で、植え付け後はしっかりと水をやります。

## 4. 栽培管理・収穫

植え付け後、活着したら1株当たり30gの化成肥料を追肥し、土寄せします。追肥と土寄せは1カ月に1度の頻度で行い、株を育てます。



株が大きくなってきたら、支柱を立てて周囲にひもを張って倒れないようにします。



冬に寒さで株が枯れたら、株元をハサミで切り、翌年に備えて堆肥を含んだ土をうね全体に盛り上げ、越冬させます。



植えつけた翌年は数本ですが収穫できます。収穫は茎が地上に出てきて、約20～25cmになったら株元から切って収穫します。

このステージは生長が速いので毎日観察して収穫する必要があります。特に気温が高い時期は朝と夕方2回収穫します。収穫を逸した場合はその茎



はそのままにして葉を展開させても良いですし、混み合うようなら早めに切り取ります。収穫は6月までとし、以降に出てきた芽はそのまま大きくして育てます。1カ月に一度の追肥と土寄せを行い、翌年に備えます。

## 5. ホワイトアスパラガスの作り方

3年目以降なら、箱などを使って光を遮り軟白することもできます。箱の中が高温にならないよう、遮光など工夫が必要です。



| 栽培例    |   | ● まく時期    ■ 収かく期 |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |
|--------|---|------------------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|--|
| 地域 / 月 | 1 | 2                | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |  |
| 冷涼地    |   |                  |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |
| 中間地    |   |                  |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |
| 暖地     |   |                  |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |  |