

# 小松菜の栽培

1年 (K. N)

## 小松菜の特性

秋まき→30日～90日

発芽気温→15℃～35℃

生育適温→20℃～25℃

旬→ 冬

## 栄養

ビタミンA 皮膚や髪を健康を保つ

視力の低下を防ぐ

鉄分 血液中の酸素を運ぶ

貧血防止

カルシウム 骨をつくる

## 小松菜の誕生

江戸時代初期にクキタチナを品種改良して栽培され始めた。

## 小松菜の類

ツケナ類の一種

# ～小松菜の育て方

## ・種まき

(10月19日)

どのような土に、どのように種まきをしたのかを記入する。

土・・・培養土

①ポリポットに鉢底ネットを敷く。

②培養土を600ml入れる。

③中央に深さ1cm程度の穴を1つあけ、種を3粒入れて覆土する。

④学番が書かれた札を立て、記録写真を撮る。

⑤水やりをし、保温用ビニル袋をかける。



## ・追肥 (11月30日) (12月7日)

(12月22日) (1月4日)



## ・間引き（11月30日）

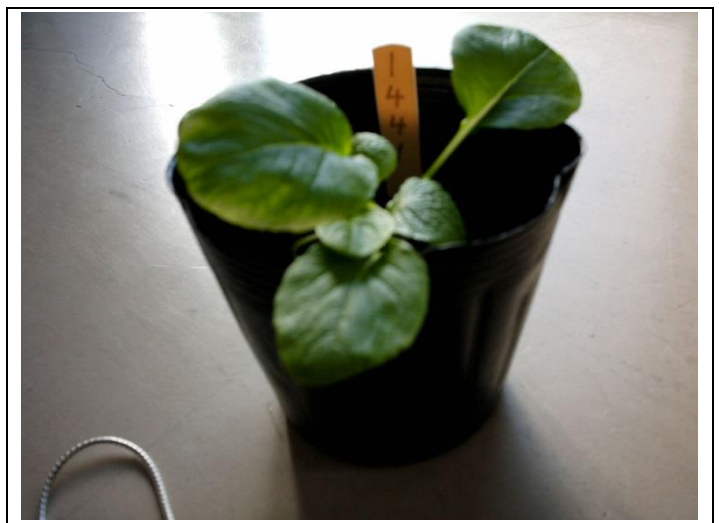
一番大きい葉があるものだけ残し、それ以外の小松菜は間引きをする。

① 根から抜く時は土を押さえて軽く引く。

② 根についた土は手で落として捨てる。

※根の所をちぎって葉の部分は洗って食べてもよい。

③ 間引き後は記録写真を撮る。



## ・ 害鳥対策

小松菜を害鳥から守るために、小松菜を植えたポットをネットで覆う。



## 小松菜を食べよう！

[ 調理名 ]

### 小松菜のおかかマヨ

[ 材料 ]

小松菜	マヨネーズ
おかか	酒(小さじ一杯)









[調理した感想・食べてみた感想]

間引きをした時よりも小松菜のにおいがしなくて、味付けが丁度良かったです。

また作ってみたいです。

# 肥料有り と 肥料無しの比較

観察日	肥料有り	肥料無し	観察記録
10 月 19 日			<p>土の量が少なかつたので、心配です。 発芽が楽しみです。</p>
10 月 26 日			<p>発芽していた。 土の量が多い人と比べてみると、比較的多くの種から発芽していました。 大きさは小指の爪ほどの大きさでした。</p>
11 月 9 日			<p>だいぶ大きくなり、外側に広がっていました。 前回観察した時より、発芽した種が多かったです。 肥料無しの小松菜は、肥料有りの小松菜の半分くらいの大きさです。</p>



観察日	肥料有り	肥料無し	作業内容
11 月 16 日			大きくなっていて、番号の札が見えないほどでした。測ってみると7 cm ありました。
11 月 30 日			9 cm に成長していて、間引きをした葉も大きかったです。味は酸味があってトマトのようでした。
12 月 7 日			大きさはあまり変わっていませんでしたが、左右に広がっていて、番号の札が見えなくなっていたので刺し直しました。
1 月 11 日			花束くらいの大きさでした。葉の一枚の大きさは約 11 cm で、全体の大きさは約 18 cm でした。
1 月 18 日			しおれた葉もありました。葉は茎が重さに耐えられないほど大きく、重くなっていました。

あなたの収穫量	<u>17.5</u> g / 株
学級の収穫量平均	<u>9.4</u> g / 株
肥料無しの収穫量	<u>4.1</u> g / 株

## 肥料の効果の考察

### ①写真を比較しての考察

肥料有りの方は成長して葉が重くなっても耐えられる太さの茎だったが、肥料無しは耐えられず、細い柔らかい茎だった。

色も肥料有りは成長していくにつれて深緑色に近づいていくのに対し、肥料無しは黄緑色に変色していつている。

### ②収穫量を比較しての考察

自分で育てた小松菜は学級平均や肥料無しの収穫量より大きく上回っていた。肥料無しの場合は4分の1倍の収穫量だった。

### ◎分かったこと・まとめ

- ・肥料が有り、無しによって小松菜(植物)の成長は大きく変わる。
- ・肥料によって変わるのは葉の大きさや茎の太さだけでなく、色も変化してくる。

## 小松菜の栽培を通して分かったこと

小松菜は生育適温が幅広く、寒さにも耐えられる植物である。

また、間引きや追肥などを行うことによって成長に大きな差ができるということもわかった。

肥料を与えない場合では、葉に虫食いのような穴があいたり、茎が十分な大きさに育たないこともわかる。