

小松菜の栽培

1 年 (S. M)

小松菜の特性

・生育温度

→5℃から 35℃

・旬は？

→12 月から 1 月

・栄養価は？

→**ビタミンA**に富み、**鉄分**などのミネラルが豊富で、**カルシウム**の含有量が高い。

・小松菜を食べると

→元気になる！！

小松菜の育て方

・土づくり 種まき (11月2日)

① ポリポットの底に、鉢底ネットを敷く。

② 培養土を400ml、ポリポットに入れる。

③ 化成肥料を元肥として4粒入れる。

④ 培養土を200ml ポリポットに入れる。

⑤ 中央に深さ1cmほどの穴をあけ、種を3粒入れて、覆土する。



・間引き (12月7日)

* 間引きの目的 *

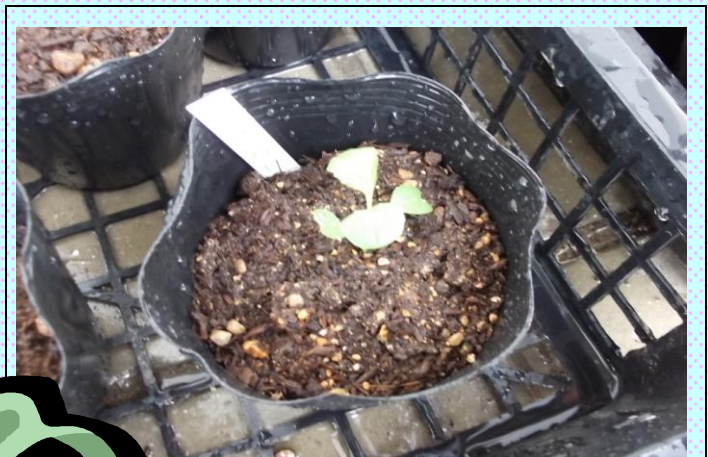
病害虫を防ぐ

栄養分を一本に集中させる



丈夫で栄養分を多く含む作物を作る！

- ① 他の葉と比べて、【葉が小さいもの】や【葉が変形しているもの】を、
3～4 cm間隔に間引きします。
- ② 引き抜いた時に、残したい株まで抜かないように注意しましょう！
- ③ 隣の株と触れ合うか触れ合わないかくらいの、
株間にします。
- ④ 間引きが遅れると、
弱弱しい株になってしまう
ので、間引きのタイミングを
逃さないようにしましょう。
- ⑤ 残したい株に、指で土寄せします。



・追肥

(1月11日)

(1月18日)

(1月25日)

*** 追肥の目的 ***

栄養を補充する。



① 液肥の原液を 1000 倍の水で薄めます。

② じょうろに入れて、水をまくように、十分に施します。

・低温対策

ビニールの袋に入れ、

ビニールハウスみたいな温かい

環境を作りました。



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
- ・かつお節
- ・料理酒



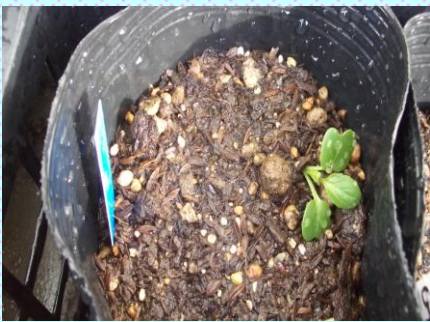
[調理した感想・食べてみた感想]

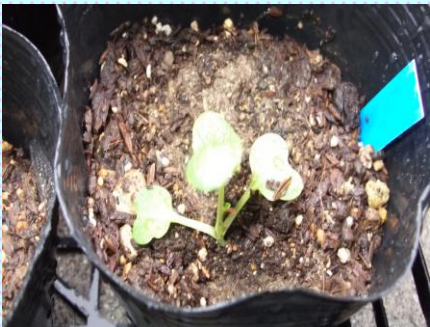
調理は成功して、収穫した小松菜をおいしく食べることができました。

でも、「もう少し長くレンジにかけるともっと美味しくなるかなあ〜」思いました。それと、量が少なくて食べた気がしませんでした。

とても簡単に作れたのでまた作りたいです。その時は、もっと多い量で作って家族にも食べてもらいたいです。

肥料有り と 肥料無しの比較

観察日	肥料有り	肥料無し	作業内容
11月2日			種まき 土作り
11月30日			観察
12月7日			間引き

観察日	肥料有り	肥料無し	作業内容
12月14日			観察
12月21日		なし	観察
1月11日		なし	観察 追肥
1月18日			観察 追肥
1月25日			観察 追肥

あなたの収穫量

3.86g／株

学級の収穫量平均

5.51 g／株

肥料無しの収穫量

9.32 g／株

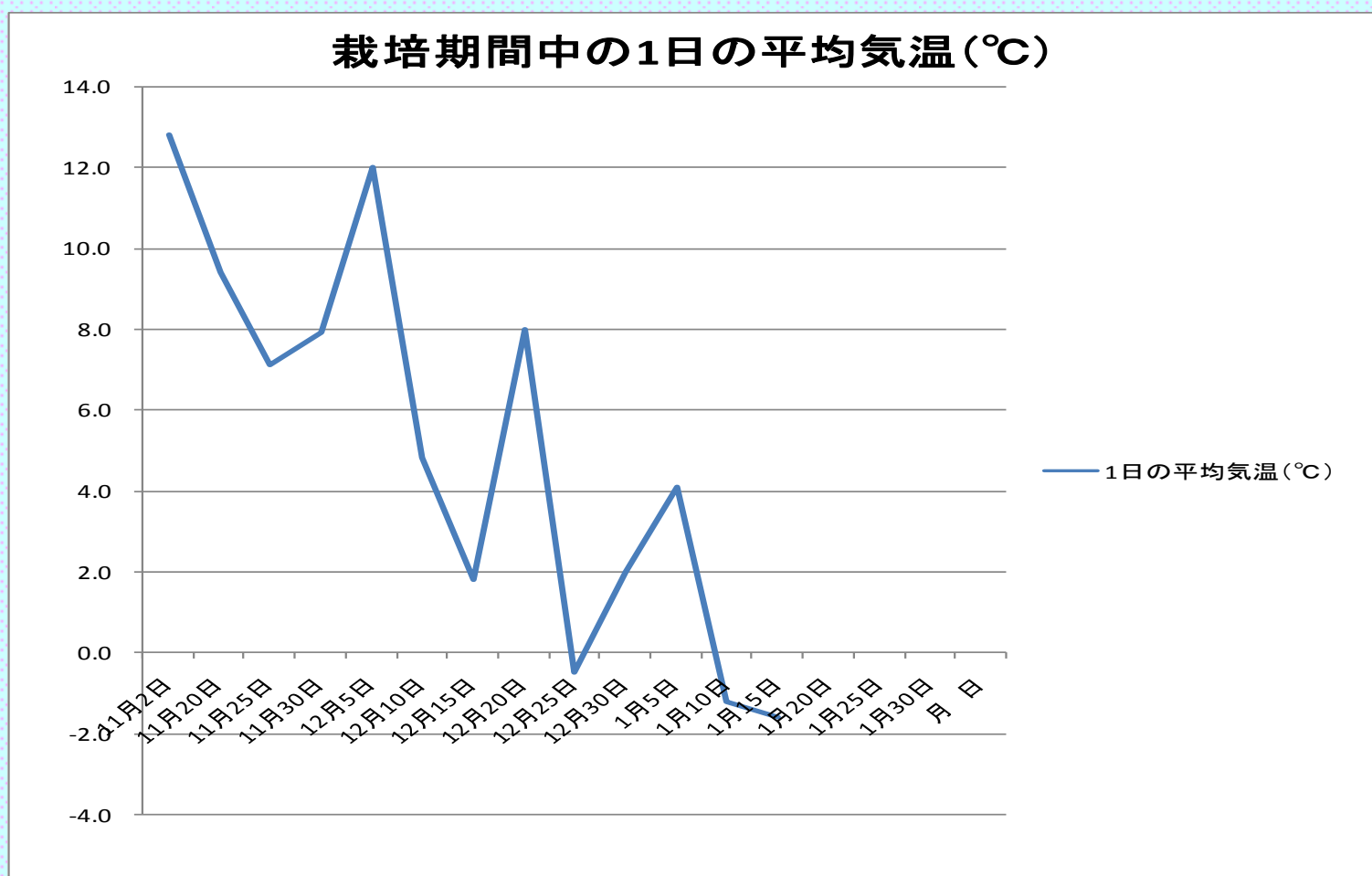
どのお野菜が好き？



栽培期間中の平均気温の変化

こんなに暖かくなったり寒くなったりしていたのにちゃんと育ってすごいと思いました。

でも、【逆にそのおかげで立派に育ったのかな？】と思いました。



肥料の効果の考察

①□写真を比較しての考察

肥料なしのほうがよく育っている気がしました！

葉は一枚一枚大きい気がしたし、ほかの葉より青々しい感じました。

→青々しいっていうのは良いのだろうか・・・？

もしかしたら、肥料はないほうがいいのかも！と思ってしまいました。

② 収穫量を比較しての考察

私の収穫量は、学級の平均より少なかったです。

「葉の量が多いし、けっこう重いかな！！」と思っていたのに全く重くなくて少し残念な気分になりました。

収穫量は肥料なしが私の3倍近くに育っていたのでやはり、上の通り

「肥料はないほうがいいのかな。」と思いました。

◎分かったこと・まとめ

- ・肥料はないほうが大きく重く育つ。
- ・でも、肥料ありのほうが結構立派【丈夫】に育つ。

今度もし作ることがあったら、肥料なしで作ってみよう！！

小松菜の栽培を通して分かった事

植物を作るとはとてもすごいことだと思いました。

自分の手から、誕生するみたいで嬉しい気持ちになりました。