

# 小松菜の栽培

1年 N.M

## ❖ 小松菜の特性 ❖

生育温度 ☆ 5 ~ 35℃ (低温でも発芽する。)

旬は ☆ 12月 ~ 1月

栄養価 ☆ 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

# 小松菜の育て方

## ・土づくり 種まき (11月5日)

- ① ポリポット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程度の穴をあけ種を3粒入れる。覆土する。



### ★使用した道具・肥料等★

ポリポット・鉢底ネット・小松菜の種・コップ・培養度(600ml)・  
化成肥料(N10・P10・K10)

## ・間引き(1月14日)

発芽がそろったら、生育の悪いものをまびきます。

- ① 他と比べて葉が小さいもの、変形しているものなどから3~4cm  
間隔に間引きます。
- ② 引き抜いたときに、残したい株までぬかないように注意しましょう。



- ③ 間引きが遅れると弱々しい株になるので、間引きの時期を逃がさないようにします。
- ④ 残した株に、指で土寄せします。

・追肥(12月17日)  
(1月14日)(1月21日)(1月28日)

(成分比 N:P:K:=5:10:5)

追肥の目的★**栄養分**を補う。

葉が黄色くなったら★かれる。

肥料成分が多すぎると★チツソが不足。

- ① 液肥の原液を1000倍の水で薄める。
- ② じょうろに入れて、水をまくように十分に施す。



・低温対策

ビニール袋を小松菜にかぶせた。



# 小松菜を食べよう！

## 【 調理名 】

小松菜のおかかマヨ

## 【 材料 】

お酒…小さじ1

塩…少々

マヨネーズ…おこのみ

おかか…おこのみ



## 【調理した感想・食べてみた感想】

小松菜は小さかったけど自分で作ったからおいしかったです。

HAPPY  
COOKING♥



# 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 26 日			芽が出てなかった ので、たねを つかした。
12 月 3 日			上と同じ
12 月 10 日			上と同じ
12 月 17 日			上と同じ

観察日	肥料有り	肥料無し	作業内容
1 月 14 日			小松菜がたくさんできてまびき。
1 月 21 日			前よりちょっと大きくなった。
1 月 28 日			変化があまりな。

あなたの収穫量

0.82g/株

学級の収穫量平均

9.96g/株

肥料無しの収穫量

6.18g/株

# 栽培期間中の平均気温の変化



## (わかったことなど)

平均気温は寒くなったり、暑くなったりのくりかえし。



## 肥料の効果の考察

### ① 写真を比較しての考察

少し小松菜が小さかった。

### ② 穫量を比較しての考察

私の小松菜は、平均の重さより小さかった。肥料ありとなしではけっこう収穫量に差がついた。

### ◎分かったこと・まとめ

- ・ 肥料なしとありでは収穫量が変わる。
- ・ 肥料は大切。



## 小松菜の栽培を通して分かったこと

いままで、本格的に野菜などを育てたことがなかったのでいい経験になりました。自分で作った小松菜を食べたことはとても達成感がありました。これから、もし機会があればこの授業を応用して育てたいと思いました。



お・わ・り♥