



小松菜の栽培



1 年 K. N

～小松菜の特性～

- ・ 生育温度は？ 5℃～35℃
- ・ 旬は？ 12月～1月頃
- ・ 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、カルシウム含有量が高い。

小松菜の育て方

・土づくり 種まき

(11月5日)

小松菜を育てるために、土づくりをした。今回は、「**培養土**」といって、**通気性** + **保水性** + **保肥性**のある土をつくった。また、小松菜の種をつくった土に入れるために、1cm程度の穴をあけ、その中に3粒種を入れた。



・間引き (1月14日)

12月10日によろやく芽が出てきて、約1ヶ月後には芽が5本はえており、少し大きくなっていた。なので、**間引き**するため芽を4本抜いた。間引きをしたうちの1本を友達と一緒に洗って食べた。



おいしかったが、**後味が苦かった**。

- ・ 追肥（１２月１７日）
（１月１４日）
（１月２１日）
（１月２８日）

追肥とは、**液肥**（液体の肥料）を土にまくことである。これを毎週行った。

液肥の割合は、

。。*。*。*。*。*。*

N（チッ素）：**P**（リン）：**K**（カリウム）

=**5**：**10**：**5**

。。*。*。*。*。*。*

である。



- ・ 低温対策

小松菜の発芽の条件で、

温度は 5℃～35℃である。

そのため、低温でも発芽しやすい。ただしその分時間がかかってしまう。



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
- ・鰹節もどき
- ・お酒少々



[調理した感想・食べてみた感想]

いつも家で食べる小松菜は苦くてあまりおいしくなかったけど、自分で育てた小松菜は、量は少なかったけど少し甘みがあっておいしかった。また、簡単に作れたので家でも作ってみようと思った。

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5日			土づくりと種まきを行った。
11月26日			全然種が出ていなかったから種を追加した。
12月3日			今回も出ていなかったなので種を追加した。しかし、少しほってみたら小さい芽があった。
12月10日			小さい芽が出ていたので観察をした。出はじめのふわふわがついた芽も1つ出ていた。

観察日	肥料有り	肥料無し	作業内容
1 2 月 1 7 日			追肥を行った。
1 月 1 4 日			間引きを行った。芽が 5 本は えていたけど、 小さい 4 本を抜 いた。
1 月 2 1 日			観察を行った。 先週よりも一 回り大きくな っていて、いき いきしていた。
1 月 2 8 日			観察を行った。 少し大きくな っていて、しなし なしていなかっ た。

あなたの収穫量

37.7 g / 株

学級の収穫量平均

9.96 g / 株

肥料無しの収穫量

6.18 g / 株

栽培期間中の平均気温の変化





肥料の効果の考察

①写真を比較しての考察

肥料なしは全体的に大きかったが、葉や茎などに少し黄色い部分があった。肥料ありだと、大きさは少し小さめだったが、色はきれいな緑色をしていて、おいしそうだった。

②収穫量を比較しての考察

私の小松菜の収穫量は学級の収穫平均量よりも4倍ほど大きかった。自分としては小さいつもりだったから、学級の平均よりも大きくてびっくりした。また、肥料なしの収穫量を見て、学級の平均量よりも低いことから、肥料なしはあまり大きく育たないことがわかった。

◎分かったこと・まとめ

～肥料なし～

- ・チッソ不足のせいで黄色い部分ができてしまうことがわかった。
- ・学級の平均量で 9.96gと低めなのに、肥料なしの平均量だとこれよりも約3g小さいので、大きく育たないことがわかった。

～肥料あり～

- ・色は全体的に緑色でいきいきと育つことがわかった。
- ・肥料を毎週まくだけで、肥料なしの倍以上大きくなることがわかった。

小松菜の栽培を通して分かったこと



今回の小松菜の栽培を通して、いつも食べている野菜などを作ってくれている農家の方たちは、作るのにこんなにも苦労しているんだということがわかりました。

ただ育っても、おいしく、見た目もちゃんとしていて、お店に出せるような野菜を作らなければいけない農家の方たちは、1年間大変な思いをしながら作っているんだということも、自分の中で感じることができました。

特に、私は芽がすぐ出なく、種を追加して2回目にようやく芽が出て、芽が出るまでだけでもこんなに苦労するんだな、と思いました。

私は好き嫌いが多く、野菜も苦いからいやで食べないことも今まで多かったです。しかし、これからは農家の方や食品などを作ってくれている方々に感謝をしながら食べていきたいです。