

# 冬の室内で栽培する もやし



もやしの語源は「萌(も)やす」にあり、発芽させるという意味です。豆類、穀類の種子を用いる他、ダイコン(かい割れダイコン)や、近年はブロッコリー、カラシナなど幅広く発芽した新芽植物が利用されるようになり、「もやし系スプラウト」と「かい割れ系スプラウト」に大別されます。

いずれも基本となる種子は、一般の栽培用(種子消毒されているものが多い)ではなく、スプラウト用と表示し、取り扱われているものを入手することが大切です。カタログなどをよく調べ、早めに準備します。

育てる手順とポイントは、(1) 種子は良く水洗いする、(2) 形が適した清潔な消毒した容器を用いる、(3) 水分管理や遮光を正しく入念に行う、などです。それではまずもやし系スプラウトについて左のイラストで手順を覚えてください。これに向いている種子は、緑豆、大豆、小豆、エンドウ、ブラックマツペなどです。成長したもやしはガーゼを取り、瓶ごと水道の蛇口の下に置き、勢いよく水を流すと種子の皮がきれいに剥がれ落ちます。

次にかい割れ系スプラウトですが、これにはかい割れダイコン(白茎、赤茎)、ブロッコリー、マスタード

(カラシナ)をはじめ、レックドキャベツ、ルッコラ、タデ、ソバ、ゴマなど、実にたくさん種類の種類が用いられます。容器は広口で深さのある底が平面なもの(マグカップやヨーグルト容器など)を用います。

育てる手順としては、容器は煮沸消毒したものを用い、底には形に合わせて切断したペーパータオルやカット綿を敷き、よく水洗いした種子を、一面に均一にまき付けます。種子が重ならしたらスプーンの柄などで均一になります。また、遮光し、暖かい場所(適温は18〜22度)に置き、朝夕霧

吹きで水分を与えます。2〜3日で発芽しますので、根が張ってきたら1日に数回水を取り換え根が腐らないようにし、7〜10日ほどしたら日を当て、葉がしっかりと開き濃い緑色になったら収穫です。

●板木利隆

板木技術士事務所

## 「JA版農業電子図書館を」つかってみよう!!

当JAでは、病害虫や雑草、農業など生産に関する情報が簡単に検索できる、タッチパネル式の情報端末「JA版農業電子図書館」を窓口相談機能の充実と、迅速な指導や最新情報の提供等、組合員サービスの向上を図るため、営農施設に設置しています。

皆様のご利用をお待ちしております。  
\*設置店舗：総合営農経済センター  
片貝営農センター  
千田園芸資材センター



病害虫・雑草診断など簡単に操作できます!!  
探したい項目を指でタッチ!!