

うど

1 作型

月	1			2			3			4			5			6		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
作 型	(根株養成)																	
	(軟化栽培)																	

月	7			8			9			10			11			12		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
作 型	(根株養成)																	
	(軟化栽培)																	

:根株植え付け
:根株掘取り
:伏せ込み
:収穫

アピールポイント

- ・出荷時期: 12月中旬～5月下旬。
- ・高級感のある春を感じる野菜として天ぷら、味噌和え、きんぴら等多様な料理に利用できます。
- ・軟化栽培により長期間の出荷が可能です。
- ・根株を据え置き栽培し、盛り土を行うことにより山うど風の外観での出荷も可能です。



2 各作型のポイント

(1) 根株養成

伏せ込み用の根株をあらかじめ養成します。

芽が動き始める前の2月下旬から3月上旬に、種株を1株1芽になるように株分けし、仮伏せします。3月下旬～4月上旬に畦幅1.5m、株間50～60cm、深さ10cm程度に植え付けます。

半身萎凋病が発生するので、連作にならないよう計画的に輪作します。発生した株は早急に抜き取ります。

地上部が黄変してきたら根株を掘り取ります。茎を刈り取った後、掘り取り機を利用して根をできるだけ長く付けるように掘り取ります。直ちに軟化しないものは、畑に埋めるなど凍害に注意して伏せ込みまで貯蔵しておきます。また、3分の1から4分の1の根株は、次年度の種株に確保しておきます。

(2) 軟化栽培

休眠打破のため、伏せ込む前にジベレリンを処理します。1株当たり規定希釈液20mlを芽の部分を中心に噴霧するか、株全体を浸漬します。処理後は1～2日陰干しして伏せ込むと効果が高まります。

伏せ込んでから萌芽までは床温が20～23℃、萌芽後は18℃前後を目安に管理します。温度が高すぎると芽が腐りやすく、低すぎると品質や揃いが悪くなるので注意します。

伏せ込んでから35～40日、茎の長さ60～80cmで収穫します。収穫後の鮮度保持のため、根元の木質部を付けて切り取り、直射日光に当てないようにします。