

トミコの週末ガーデニング



文:富山昌克

イタリア料理に
欠かせないハーブ
バジル



葉色、葉の形、香りなどが異なる品種もありますが、一般に「バジル」と呼ばれているのはスイートバジルです。

熱帯アジア・インド原産で寒さに弱く、春にタネまきして、冬は完全に枯れてしまつ一年草です。

和名はメボウキ(目薬)といい、日本では最初、タネを漢方薬として輸入し、水に浸したときに覆われるゼリー状の物質を、目の汚れを取り去る目薬として用いてきました。現在では、食物繊維を豊富に含むことから、ダイエット補助食品としても利用されています。

βカロチンがホウレンソウ以上に含まれ、抗酸化作用があり、老化を防止する効果があるといわれています。また、ビタミンEやカルシウムなども多く含まれています。

栽培カレンダー

月	4	5	6	7	8	9	10	11
手順								
タネまき		■	■	■	■	■	■	■
収穫					■	■	■	■

日照条件：日なた
生育適温：15~28℃

寒さに弱いので、4月中旬にタネまきしたときは、遅霜で失敗しないよう、発芽するまでは屋内で管理しましょう

栽培手順

タネまき

プランターに、底が見えない程度に鉢底石を敷きます。培養土1ℓ当たり緩効性化成肥料4gと苦土石灰1gを混ぜ、土の表面を平らにします。

土の表面に5mm程度の深さのまき溝をつけ、タネを1cm間隔でまき、軽く土をかぶせて水をたっぷり与えます。発芽までは乾かさなないようにしましょう。

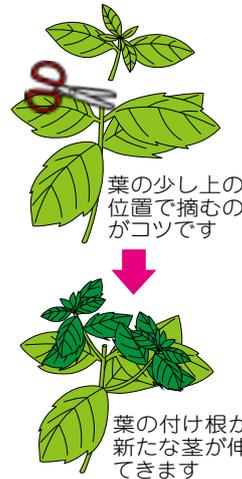
間引き

発芽したら3cm間隔に、本葉2枚になったら6cm間隔に間引きます。本葉6~8枚でさらに20cmの間隔に間引きます。



収穫

タネまきから約2か月後、20cmくらいに育つたり、適宜収穫します。脇芽を残すように収穫すると、茎数が増え葉がたくさん茂ります。



冷蔵庫に入れておくと、葉が黒くなくなつてしまうため、室内で保管します。切り花のように水に挿しておくと、しばらく香りを放ち、長持ちします。葉を水でよく洗い、水気をとり、電子レンジでパリパリになるまで乾燥させると乾燥バジルができます。

たくさん収穫できたら、バジルペーストを作ってみましょう

バジルの葉100g、パルメザンチーズ(粉チーズ)10g、オリーブオイル150ml、ニンニク2片、松の実(クルミやカシューナッツでも可)20g、塩小さじ1をミキサーでペースト状にします。ポイント、バジルの葉のみを使うこと、洗った水分をしっかり取ることです。

空気に触れると酸化して変色しますので、表面にオリーブオイルの膜を作ります。煮沸消毒した密閉容器に入れて冷蔵保存します。

コラム

コンパニオンプランツとしての混植

トマト・ナス・ピーマンなどのナス科の夏野菜とバジルを混植すると、アブラムシなどの害虫が近寄りづらいといわれています。このような関係をコンパニオンプランツといいます。是非プランターに、バジルを混植して栽培してみましょう。

藤井寺市のバジル専業生産者

大村元昭さんに聞きました！

HP <http://basil.sci/>

大村さんによると、なんと「花穂が1cmほどに伸びたときが一番香りが強くなる」とのこと。花穂が出たら、栄養が取れないようにすぐに花穂を摘み取っていたので意外でした。

また、たくさん収穫したいときは脇芽を残しましたが、あまり出させず主枝をしっかりとらせる大きな葉になり、バジルペーストに加工する際には手間がかからないようです。

ハウスを利用することで、2月中旬からタネをまき、4月末から12月まで収穫できるそうです。「冬からじっくり育つた5月下旬のものが一番おいしい。収穫が始まったばかりだから、いい香りだと思えるのもこの頃。」

ハウスを利用すると戸外栽培より2か月早く収穫できるようです。

