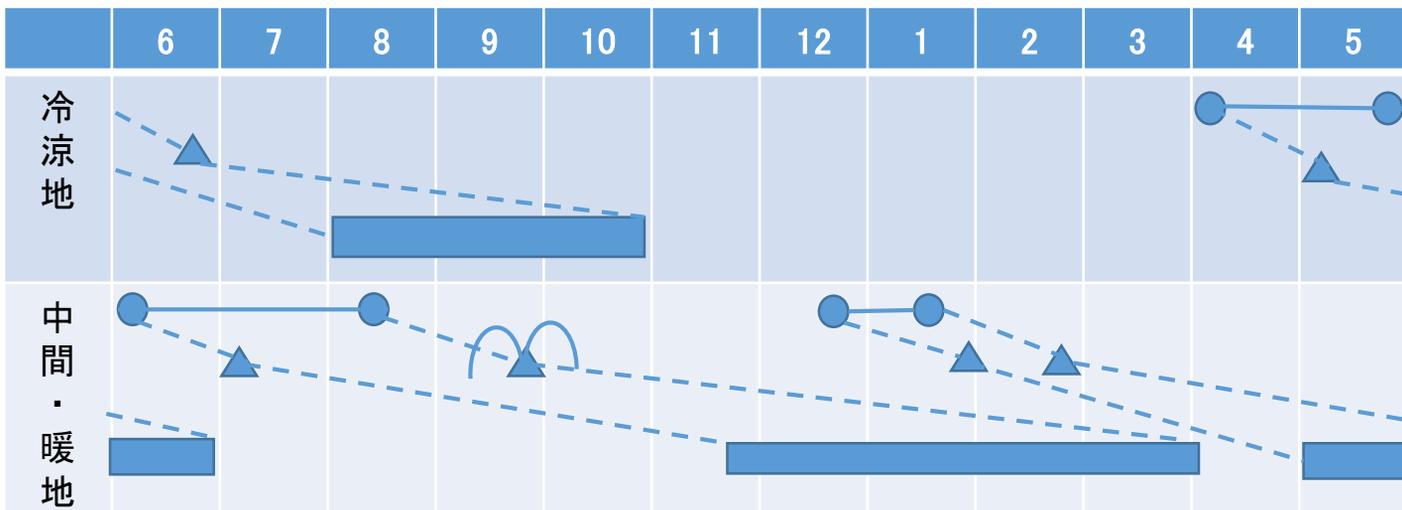




成分 (100g当たり)	ケール ブロッコリー	ブロッコリー	ケール
β カロテン (ゆで)	3,790 μg	820 μg	6,460 μg
ビタミンC (ゆで)	100mg	50mg	60mg
葉酸 (生)	230 μg	170 μg	150 μg

注) 上記分析結果は、弊社青果サンプルを財団法人日本食品分析センターに分析を依頼した結果です。比較する青果の品種やその栽培条件によっては必ずしも同様の結果とならないことがあります。また上記結果を保証するものではありません。

作型 ● 播種 ▲ 定植 ■ 収穫  トンネル・ハウス



「ケロッコ」栽培指針

●育苗

ブロッコリーの育苗と同様に128穴トレーなどで育苗し、本葉2-3葉になり根鉢が形成されたころが定植適期です。育苗期間は夏場20-25日、冬場は30日前後を目安としてください。

●施肥

元肥として緩効性有機質肥料N10-15kg/10a程度の肥料を入れて下さい。ホウ素等の微量要素欠乏に注意してください。

●定植

1条植え、株間70~80cm、畝間100-150cmと広めにとってください。栽植密度としては1,000~1,300株/10aです。

●害虫防除

アブラムシ・ヨトウ・コナガなどに注意してください。病害ではべと病・灰色かび病に注意してください。

●農薬

使用できる農薬は「野菜類」「ナバナ類」のいずれかで登録されている農薬です。

「ブロッコリー」の登録農薬は使用できないので注意下さい。

●頂花蕾のピンチ

主枝の頂花蕾は切り落としてください。これにより、収穫物となる側枝の発達が促進されます。

●追肥

頂花蕾を取り除いて以降、定期的に追肥を行ってください。気温が下がった時期であれば、2週間に1度N2kg/10aの尿素等を施用してください。

●収穫・調整

頂花蕾を摘除した後、側枝が出てきます。これが10-15cm程度育ったら、収穫開始です。収穫期間は3か月間が目安です。それ以降は茎の表皮が固くなってきます。葉も美味しく食べられるので付けたまま出荷出来ます。100-200g/袋が目安です。予冷すると棚持ちがよくなります。

●反収は、生育時期にもよりますが、1,200kg/反が目安です。

