

種まきのポイント キッチンベジ 上級編

まきどき (横浜基準)

サカタのタネ

バジル
4月中旬～6月下旬
青ちりめんしそ
4月中旬～6月中旬

パセリ
3～4月下旬・8月中旬～9月中旬
コリアンダー
4月中旬～8月下旬・9月中旬～10月中旬

イタリアンパセリ
4～5月・8月下旬～10月上旬

準備

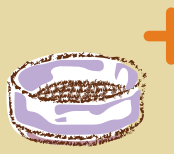
これで3株分
育てられます



プランター
長さ42cmがおすすめ!

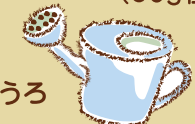


鉢底ネット



マグアンプK
(50g位)

ふるい



じょうろ

他にもあると便利な物



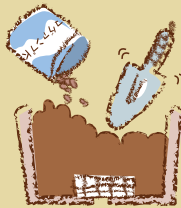
ラベル

ハガキ

わりばし

Point

まず、種をまく前に
培養土にマグアンプ
Kをまいて、1ヶ所に
固まらないように
混ぜておきましょう。



混ぜ終わったら、タネ
(青ちりめんしそ以外)
をまいた後に、上から
かける土を少し別に
して取っておきます。

バジル・青ちりめんしそ

バラまき

1



きれいにならした土に
まんべんなくタネを落とします。
ハガキをたたいて落とすと
まきやすいです!
指でまくときは固まらないように。

3

5～12日で
発芽します



固まって生えているところや、
ヒョロヒョロのもの、
小さい芽は間引きし間隔をあけます。
成長に合わせて間引きを
くり返して、株間を広げます。

2



ふるいで土をかけて
流れてしまわないように、
ハガキや手で軽くおさえます。
その後、水を与えます。
水は水溜まりにならないように
ジョーロのハス口くちを使って
何回かに分けて。

ラベル を挿して、発芽するまで乾かさないように!

バジルは
土はごく薄くかけます。

シソは土をかけず、
よくたいて
土に押しつけます。

4



本葉10枚以上になったら
芯を摘んで脇枝を伸ばし、
花穂が出たら早めに摘んで
葉を多く出すように。

大きな葉から収穫!



大きな葉から順にかきとり、
穂じそは数花咲いたら
摘みとります。
芯を摘んで脇枝を伸ばす
方法もあります。

同じく大きな葉から収穫!!

バジル

青ちりめんしそ

コリアンダー・パセリ・イタリアンパセリ

点まき

1



きれいにならした土に、
1点に4～5粒まとめてまき、
土を薄くかけます。
(光に反応して芽が出ます。)

3

8～20日で
発芽します



上記と同じく間引きし、
株間を広げます。
コリアンダーは10cm程度、
パセリは15cm程度、
イタリアンパセリは20cm程度
あけましょう。

2



ハガキや手で軽くおさえて
水を与えます。
水は水溜まりにならないように、
ジョーロのハス口くちを使って
何回かに分けて。

ラベル を挿して、発芽するまで
乾かさないように!!

コリアンダーは、タネを
がたいもので擦って殻を破り、
湿めらせたティッシュや脱脂綿の上で
吸水させてからまきましょう。

4



これから成長

本葉が15枚以上になったら、
大きな下葉から収穫していきます。
中心の小さな葉は残しましょう。
大株にして、たくさん楽しんでください。

下葉