

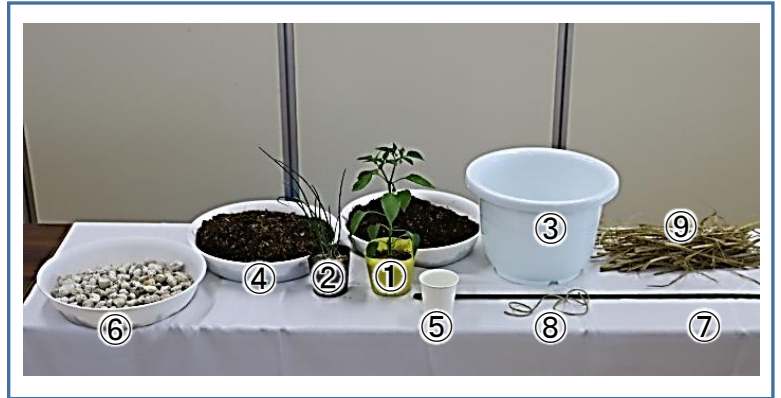
ミニパプリカとチャイブの寄せ植え作り



公益財団法人ちとせ環境と緑の財団
千歳市本町3丁目21番地
電話 22-1117 ファックス 22-1118
<https://www.chitosekankyou-midori.or.jp/>

【材料】

- ①ミニパプリカ苗 なえ かぶ 1株
- ②チャイブ苗 なえ かぶ 1株
- ③鉢 (直径深さ共に30センチ) はち ちよっけいふか とも
- ④培養土 (野菜用) 5リットル ばいようど やさいよう
- ⑤緩効性肥料 (中粒) 大さじ1 かんこうせいひりょう ちゅうつぶ
- ⑥鉢底石 はちそこいし 2リットル
- ⑦支柱 しちゅう 1本
- ⑧支柱用紐 しちゅうようひも 40センチ
- ⑨マルチ用わら よう たば 1束



【作り方】

(1) 鉢に鉢底石を、鉢底がかくれるくらい入れます。深さの目安は3センチくらいです。



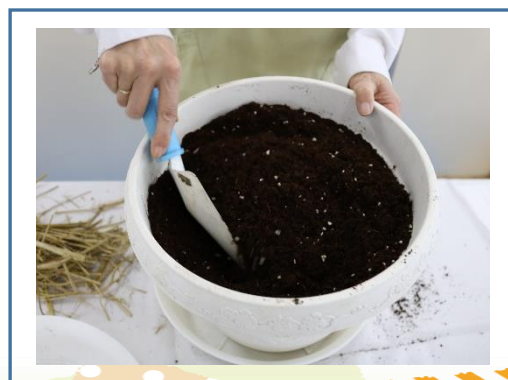
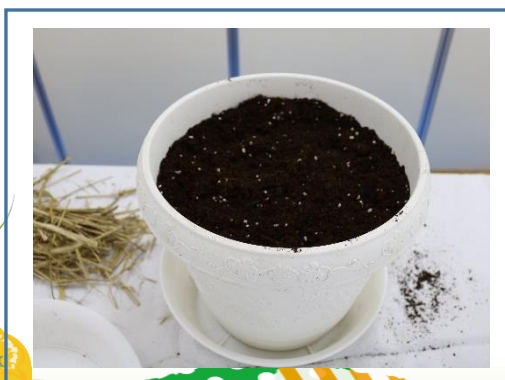
【緩効性肥料とは？】

効果がゆっくりあらわれ、長続きするように工夫された肥料のことです。
植込や植替えの時、土に混ぜ込み「元肥」として使用されることが多いです。

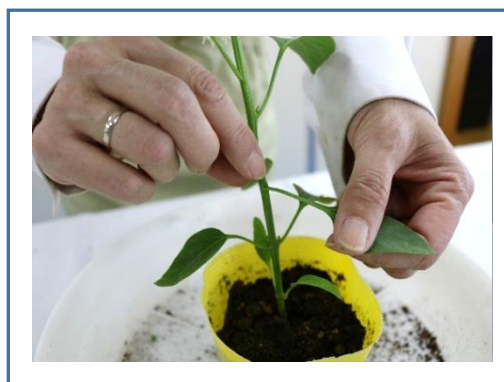
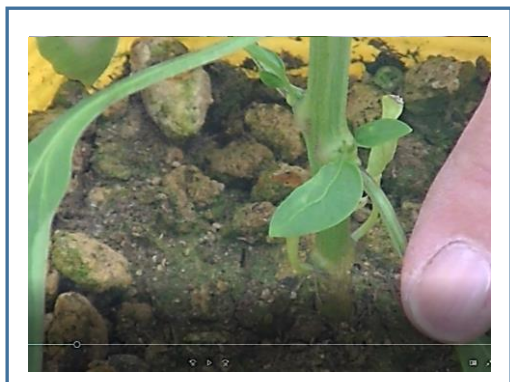


(2) 培養土を鉢の上から3センチほど下のところまで入れます。その上から緩効性肥料をぱらぱらと撒きます。

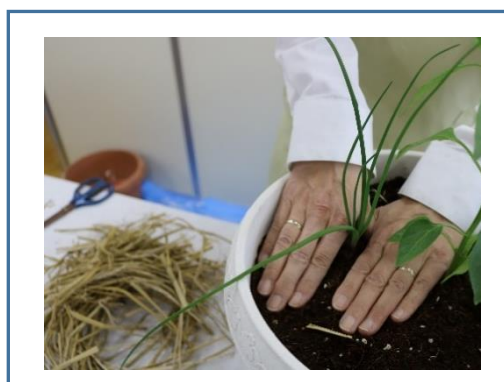
ミニパプリカの根が伸びる深さ15センチくらいを目安に土に肥料を混ぜ込みます。



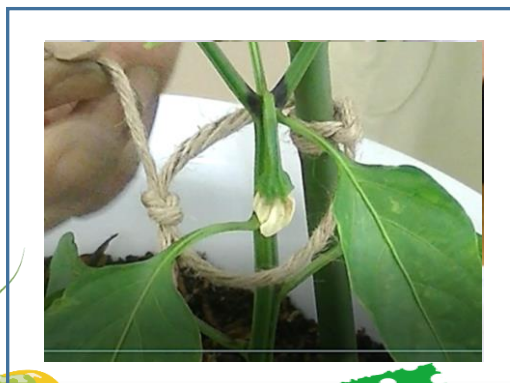
- (3) ミニパプリカ苗の枯れた下葉やわき芽（つぼみより下の葉元にある芽）をやさしく取り除きます。チャイブ苗も枯れた葉があれば、取り除いておきます。



- (4) 鉢の真ん中に穴（苗がすっぽりと入る大きさ）を作って、根を崩さないようにミニパプリカ苗を植えます。その横にチャイブ苗を植えます。ミニパプリカとチャイブの根元の土を上から軽く手できゅっと押さえます。



- (5) ミニパプリカ苗には支柱を立てます。支柱を苗の外側（鉢寄り）に鉢底まで挿し、紐を支柱にしっかり縛ります。その紐で苗を縛りますが、苗を縛る時は、傷つけないようにふんわりと余裕を持たせて縛ります。苗元にわらを敷くと、保温効果や保湿効果があります。



【収穫までの育て方】

できあがった寄せ植えは、屋外の日当たりの良い場所に置きます。

水は、植栽が終わったらすぐに鉢底から水が流れるくらい、たっぷりあげます。

その後は、土の表面が乾いてからあげるようにします。

肥料は土に混ぜ込みましたので、最初のうちは必要ありません。

実がなったら液肥を1週間に1回くらい、水やりのときにあげます。

パプリカの実は最初ピーマンのような緑色をしていて、ピーマンと同じように食べることができます。苗を大きく育てるためには、最初の実は緑のうちに収穫すると良いでしょう。次にできた実からは完熟するまで待ちます。

1カ月くらいで赤や黄色に色づき、甘味もでてきます。

チャイブは外で越冬できるので、庭のある場合は地植えにすると増えて、来年また収穫できます。

鉢のままベランダに置く場合は寒風のあたりにくい場所が良いでしょう。

【コンパニオンプランツについて】

2種類以上の植物を一緒に植えると生育が良くなったり、病害虫が減ったりする、相性のいい植物同士のことを「コンパニオンプランツ」といいます。

チャイブはヒガンバナ科ネギ属、ミニパプリカはナス科トウガラシ属の植物で、一緒に植えると、アブラムシなどの害虫を遠ざけたり、青枯病や根腐れなどの病気を抑える効果が期待できます。

【食べ方】

ネギほどクセがなくまろやかなやさしい味わいのチャイブ。

薬味として、トッピングに使ったりクリームチーズやバターに混ぜてみるのもおすすめです。

花もそのまま食べられます。サラダに散らしたり、素麺や豆腐の薬味にするとお洒落です。お酢につけると、ピンク色のハーブピネガーができますよ。

ミニパプリカは、ピーマンと同じように炒めたり、肉詰め料理にすると美味しいです。

完熟すると甘みが増すので、サラダにして生で食べても。

酢をベースに砂糖、塩、唐辛子などで調味した漬け液に漬けて、色鮮やかなピクルスを作るのもいいですね。

・チャイブのオムレツ



・ミニパプリカのピクルス

