あなたもチャレンジ！　家庭菜園

芸研究家●成松次郎

コリアンダー（パクチー）　エスニックな香りと味を楽しむ

コリアンダーは地中海原産のセリ科野菜。中国ではシャンツァイ（香菜）、タイではパクチーと呼ばれ、中華料理やエスニック料理に欠かせない食材です。セリに似た濃緑色の葉には独特の強い香りがあり、肉料理の添え物や炒め物に使います。成熟した種子は芳香とスパイシーな風味があり、香味料になります。比較的冷涼な気候を好み、中間地などでは夏には高温を避けるため、遮光するとよく育ちます。

中間地では冬を除いて周年栽培できますが、種まきに適しているのは春（４月）と秋（９月）です。収穫は種まき後約２カ月で始められます。

［品種］「サワディ」（トキタ種苗）、「ぱくぱくパクチー」（サカタのタネ）などがありますが、一般には「コリアンダー」や「パクチー」の名で販売されています。

［畑の準備］事前に１平方ｍ当たり苦土石灰２００ｇを菜園全体に散布して耕しておきます（図１）。その後、堆肥２kgと化成肥料（ＮＰＫ各成分１０％程度）１００ｇを施し、土とよく混合し、幅９０㎝のベッド（栽培床）を作ります。

［種まき］ペンチなどを使い、種を軽く押して割れ目を入れ、一晩水に浸すと発芽が早まります。小型の連結ポットや７・５～９㎝ポットに４、５粒まき、５㎜程度に浅く覆土します。一つの殻に二つの種が入っているため、通常１粒から２株発芽しますが、その後間引いて本葉４、５枚の１株立ちの苗に仕上げます（図２）。間引きの際は残す株を傷めないように根元をはさみで切り取ります。じかまきの場合は、条間３０㎝、約１㎝間隔の筋まきをし、徐々に間引いて、最終株間を約１５㎝にします。

［植え付け］幅９０㎝のベッドでは条間３０㎝の溝を３条に切り、苗を約１５㎝間隔で植え付けます（図３）。

［灌水（かんすい）］水分を多く必要とするため、土が乾いたら少量を回数多く灌水します。夏の暑さ対策には50%程度の遮光ネットでトンネル被覆します（図４）。夜間や曇雨天時は取り除くのが良いでしょう。終日遮光をする場合は２０％程度を使います。

［病害虫の防除］アブラムシが付いたときは、見つけ次第、手でつぶしたり、登録農薬で駆除します。ハダニは主に葉裏に寄生し白い斑点やかすれた症状を示すので、登録農薬で防除します。農薬に頼らない防除法として防虫ネットのトンネル被覆がお勧めです。

［収穫］草丈が３０～４０㎝、葉数が１０～１５枚くらいになったら、抜き取って収穫ができますが、下葉を順次切り取るのも良いでしょう。春と秋では、１、２週間に１、２枚ずつ収穫できます（図５）。花茎が伸びてきたら、常に摘み取ってください。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

ＪＡ広報通信より引用

栽培カレンダー（コリアンダー〈パクチー〉）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
冷涼地		●	▲	▬	●	▲	▬	▬
中間地・暖地	●	▲	▬	▬		●	▲	▬

● 種まき　- - - - - 苗作り　▲ 植え付け　—— 生育　▬ 収穫

図1　畑の準備

図2　苗作り

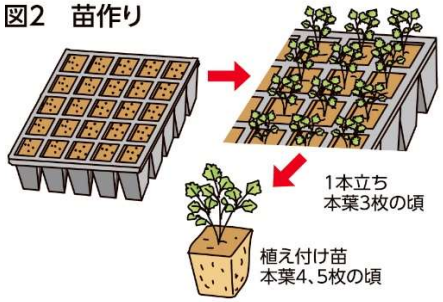

図3　植え付け

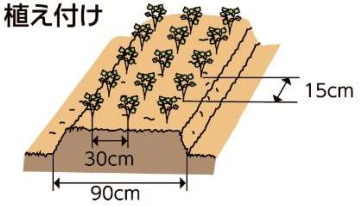

図4　暑さ対策

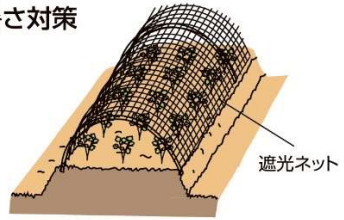

図5　収穫