

激辛トウガラシ

朝鮮ナンバン

分類 ナス科

原産地 熱帯アメリカ



朝鮮なんばん（激辛）

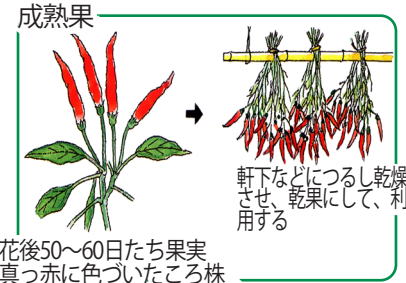
栄養成分 ★暑さ寒さをはねかえす活力源や防腐殺菌用

食べ方

● **薬味** 本場キムチ漬けには欠かせない葉との、つくだ煮。

収穫

開花後50~60日で果実が真っ赤に色づいたころ。



開花後50~60日たち果実が真っ赤に色づいたころ株ごと引き抜き収穫する

栽培カレンダー

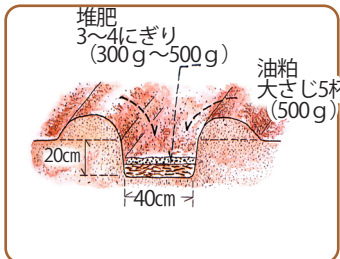
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
病害虫												
肥料												
植えつけ												
収穫												

特性

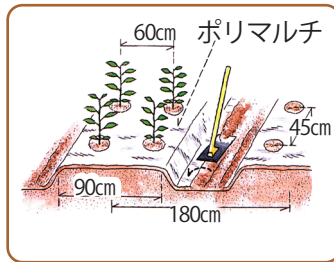
高温性で適温は、25~30℃、十分暖かくなってから栽培することが、重要です。過湿には弱いので、排水のよい土壌に植えます。

植えつけ準備

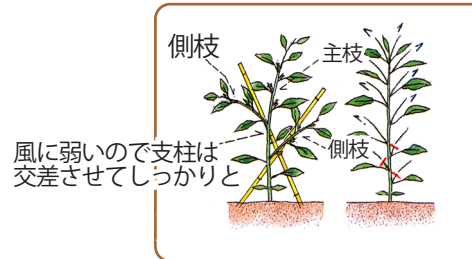
〈畝の長さ1m当たり〉



植えつけ

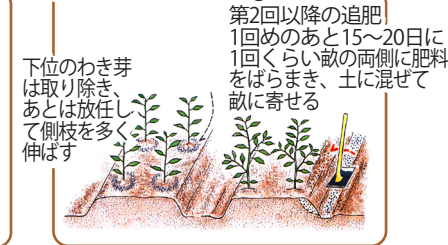


管理作業



第1回追肥

1株当たり
油粕 大さじ3杯 (30g)
化成肥料 大さじ2杯 (20g)



栽培ポイント

根は低温に弱いので元肥に堆肥を十分施し、ポリマルチをして、地温を高め、初期生育を促進させます。