

栽培らくらく・辛味なし!

えん けん あま なが

ミニピーマン

園 研 甘 長



公益財団法人 園芸植物育種研究所

品種特性

- 暑さ、寒さに強く次々と実が着く作りやすいミニピーマンです。
- 暑い、寒い、乾いた時も辛味がまったく無く、安心して食べられます。
- 5~20g で収穫し、タネごと食べられます。焼き、炒め煮、てんぷらに適し、家庭菜園でも手がるに作れて重宝です。
- 雨よけハウスから露地栽培まで、幅広い作型で栽培できます。トマトモザイクウイルスに抵抗性を持ちます。

栽培のポイント

- 水はけが悪いと疫病などで枯れることがあるので、水はけの良い場所を選び、高畦とし、定植は浅植えとします。
- 元肥は成分量で N :2.0, P₂O₅:3.0, K₂O: 2.0, CaO:5.0, MgO:2.0 kg / a, 堆肥は 300kg/ a, 追肥は定植 1 ヶ月後から 1~2 週間隔で行います。1 回の施肥量は、1 アール当たり窒素成分で 0.1~0.2kg とします。
- 第 1 分枝の蕾（一番最初の蕾）が見え始める頃に定植して、初めの果実は小さい内に収穫し生育をおう盛にします。
- 放任栽培でも収穫できますが、主枝 1~2 本仕立てとした方が連続して収穫できます。下の方の強い側枝を伸ばすと主枝が弱くなるので、2 節で止めます。