

味サラダほうれんそう

アクが少なく、やわらかで生食に最適！



※調理例

特性

- ① ビタミンやミネラル、鉄分、食物繊維、多くの栄養素を含んでいます。葉肉はやわらかくアクが少ないので、サラダ等の生食に最適なほうれんそうです。また、おひたしや炒め物にも適します。
- ② 草姿は極立性で揃いよく、収穫調整が容易です。葉はテリのある鮮緑色で、浅い切れ込みが入ります。
- ③ ベト病レース1～4に抵抗性もち、秋及び早春まきに適しています。露地栽培はもちろんのこと、プランターでも栽培出来ます。

栽培のポイント！

- ① 春及び高温期での厚まきは軟弱徒長、早期抽苔の原因となるので、早めの間引き、適期収穫をします。
- ② 圃場は堆肥など有機質を多めに施し、通気性のよい肥沃な土づくりを心がけます。

上記標準栽培表を参考に貴地の気候に合わせて栽培してください。

