

## 特徴

一度植えたら収穫時期が長く続き、また誰でも簡単に育てられることがスイートバジルの人気の理由です。今ではイタリア料理に欠かせないこの香りのよいハーブは、トマトとの相性が抜群で、パスタやピザ、肉料理、魚料理にも欠かせません。たくさん収穫できたらバジルペーストにして楽しむのもよいでしょう。



## 育て方

## 【用土】

- 湿り気のある有機質に富んだ土を好みます。地植えにする場合は土に堆肥と腐葉土を十分に混ぜ込んでおきましょう。鉢植えにする場合は赤玉土（小粒）7：腐葉土3の割合で混ぜた土を使用します。

## 【植え付け】

発芽適温は25℃以上です。  
ポットまたはプランター、家庭菜園に、5cm くらいの間隔で直蒔きします。  
また、発芽するには光が必要なため、上から土をかぶせないようにしましょう。  
種まき後は、水をたっぷりと与えて下さい。

## 【間引き】

- 本葉が6~7枚になれば、間引くか植え付けをしてください。苗が生長して伸びてきたら、芽先を摘んでワキ芽を伸ばします。ワキ芽が伸びてきたらそのワキ芽の芽先を摘みます。これを3~4回繰り返すと枝の数が増えてたくさん収穫できます。

## 【収穫】

- 草丈20cm ほどになれば収穫時期です。

## 【管理・栽培のポイント】

- 日当たりがよく、水はけのよい場所を好みます。
- 風通しが悪いと梅雨時期に蒸れて下の方の葉が枯れあがってしまうことがありますので、混み合っている部分は切り落として風通しを良くしましょう。
- 乾燥に弱いので夏場は特に水やりに注意します。土の表面が乾いてきたらたっぷりと水やりを行いましょう。



病害虫

アブラムシ