

* 雑穀

～とりあえずの栽培法



観察目的の栽培法、穀物種子は栄養価が高く、貯蔵性も良いが、加工・調整してからでないと、調理して食べることはできない。詳細な栽培・調理法は『日本雑穀むら』などにあります。

同時進行で実験を続けます。

日本で栽培されてきた 雑穀6種とセンニンコク



種子：粃殻付き

- ① キビ：黍、稷
- ② アワ：粟
- ③ シコクビエ：四国稗
- ④ モロコシ：蜀黍
- ⑤ ヒエ：稗
- ⑥ ハトムギ：鳩麦
- ⑦ センニンコク：仙人穀

用意するもの

1. 新聞紙 2～3枚
2. レジ袋 2枚
3. 園芸培養土：14Lで327円。7Lで足りるから、2つ分できる。
4. 肥料は、大きくなりますので、控える。
5. 乾燥に耐えるので、水も控え目が良い。



簡易鉢の用意

レジ袋を2枚重ねて丈夫にし、下に新聞紙を4つ折りにして敷く。用土が流れ出さないようにする。



レジ袋の底には過剰の水がはけるように穴をあける。灌水は過剰にはしない。葉がしおれそうになったら与えればよい。水を与えすぎると腐ってしまう。



簡易鉢へ用土入れ

用土を7Lほど入れる。
レジ袋には余裕を持たせて、灌水時、表面に水がたまるようにする。

レジ袋のへりを外側に折り曲げる。用土が流れ出さないように、へりに2～3cmほど余裕を持たせる。



播種と発芽

種子を10粒ほど、まばらに播いて、種子に土を薄くかける。土が乾いていたら、そっと水を与える。



キビの事例：5月9日播種。発芽開始は5月16日であった。

本葉が3枚ほど出たら、2～3個体に間引きする。



アワ5月25日発芽、ヒエ5月26日発芽



モロコシ5月28日発芽、ハトムギ5月30日発芽



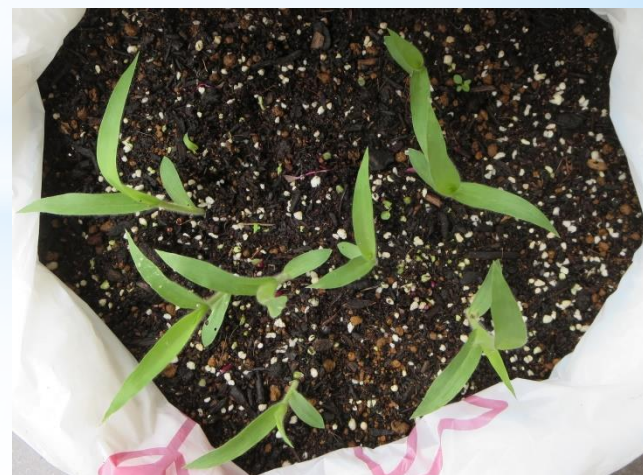
ハトムギは多年生草本なので、発芽が遅い。赤い芽生えはセンニンコク

5月20日に播種した雑穀の発芽状況

アワの間引き、ヒエの間引き、下はトマト



モロコシの間引き、キビの間引き



* 5月31日に間引きした様子

参考



2019年秋にプランタにこぼれた1粒のオオムギから取れた種子。自殖性で何百倍にも増える。

*シコクビエ：2019年に山梨県小菅村で栽培したシコクビエはイノシシに食害され、収穫できなかったため、2018年産の種子を5月7日に播種したが、発芽しなかった。このように1年でも栽培して継承しなければ、容易に種子は絶えてしまう。5月20日に発芽試験器に播いてみたところ4粒のみ発根が見られたので、土に埋めた。

*ただし、イネ科の種子は低温・乾燥状態では長期間（少なくとも40年以上）生存する。



① キビ、風雨で損傷

② ヒエ

③ アワ

④ モロコシ

⑤ ハトムギ、センニンコク

* シコク④エは発芽しなかった。広い葉はトマト混作。

都内、名古屋、山梨県、神奈川県、埼玉県など、各地で同時期に栽培中。

* 2020年6月15日現在



手前のキビは、
風雨で傷んだが、
日照不足にも関わ
らず、出穂し始め
ている。

畑で十分な肥料
を与えて育てれば、
本来は、草丈が伸
び、大きな穂がつ
く。ここではベラ
ンダなどで育てる
ために、環境に制
限を加え、小さく
育てているので、
誤解しないように
願います。

* 7月16日現在の生育状況

*小菅村の雑穀見本園

アキ子さん栽培管理

2020.7.22

黒澤さん撮影



アワ、キビ、ヒエ、モロコシ、ハトムギを栽培。日照不足により、アワやキビの生育は弱いですが、ヒエは良く生育している。ヒエは日照不足・低温による環境ストレスに耐えるので、飢饉に備えるための作物であった。

ハトムギ開花開始

キビ登熟中



* 2020.7.29 ハトムギ開花



8月14日、アワの出穂

8月19日、キビの収穫

日照、栄養などを制限した不十分な条件で栽培したので、小さく育った。それでも成熟して種子ができるのは可塑性が高いからである。種子は乾燥させて、袋に入れて保存する。さらに乾燥材と一緒に、ビニール袋などで密封して冷蔵庫に入れておけば長期間保存できる。

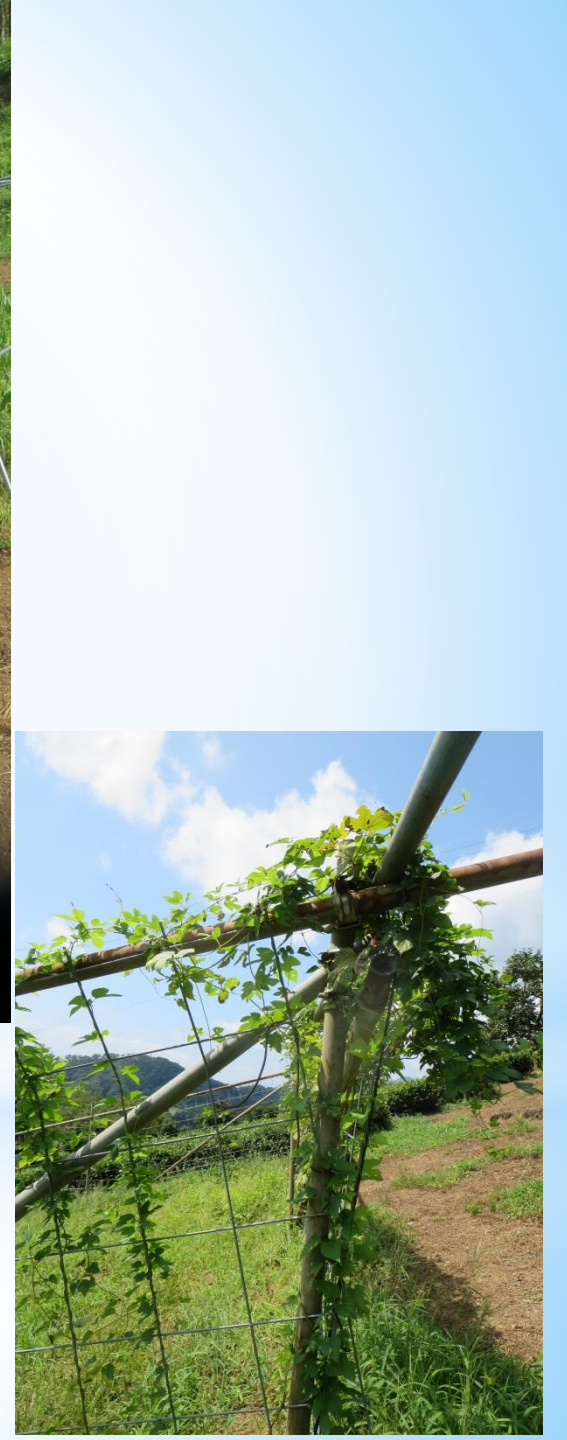




アワ、キビ、
ヒエ、ハト
ムギ、モロ
コシが出穂。
下はヒエの
穂。

小菅村の雑穀見本園（アキコさんの畑、
黒澤さん撮影、8月19日）





相模原市藤野佐野川、宮本さんの雑穀畑
とホップ (2020.8.25)



ヒエ、モロコシ、ハトムギ、アワの登熟。ハトムギの茶色の包鞘（種子を包む）は稔実、白色は不稔実。

東京都小金井市

- * アワの出穂日、8月13日
- * モロコシの開花日、8月14日
- * ヒエの出穂日、8月18日



2020.8.29



* 収穫したハトムギ、モ
ロコシ 9月14日

* もうすぐ、ヒエとアワ
を収穫する

小菅村産、キビ、ヒエ、
モロコシ、アワ
2021秋

