

# ひもとうがらし

## 1. 特徴

「ひもとうがらし」は、濃緑色で皮の柔らかい甘味とうがらしで、太さは鉛筆より細い直径5mm程度と、果実が細長いのが特徴。辛みが少しずつ違う幾種類ものとうがらし属の中にあって、伏見群に属する辛トウガラシとシシトウとの雑種から選抜されたと推察されている。県内で栽培されているものには複数の系統が存在する。

## 2. 生理生態特性

### (1) 温度・日照

高温性作物であり、発芽適温は30～32℃で、生育適温は25～30℃、夜温は20～25℃。光に対する反応はナスやトマトほど敏感ではないが、弱光下では落花(果)が多くなり収量が減少する。

### (2) 養水分吸収特性

根系が土壌表面付近に浅く分布し、乾燥に弱い、湿害にも弱く、保水性と通気性の良い土壌が適する。草勢の強い方が収量性に優れ、耐肥性も強いので、肥沃な土壌が良い。生育適正酸度はpH6.0～6.5程度である。

### (3) 花芽分化

花芽分化は、栄養成長と同時に進行し、成長が旺盛なほど促進される。また、温度は栄養成長との関係

からも高めが良い。

## 3. 作型(栽培適期)

県内では半促成栽培と露地栽培が行われている。ここでは栽培が容易な露地栽培について紹介する。

## 4. 栽培

### (1) 土づくり

定植1ヶ月前までに10aあたり3tの堆肥を施用し、保水性、排水性を良くする。pH6.5を目標に苦土石灰等を施用して酸度調整を行う。



写真1. ひもとうがらし



写真2. ひもとうがらしの花

時 期	5			6			7			8			9			10		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
平 坦	△	△		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

図1. 栽培適期(△定植 ■収穫)

(2) 施肥

栽培期間が長いため、元肥は緩効性肥料主体の施肥設計とし、肥切れさせないように心がける。施用量はチツソ成分量で、10aあたり20kgが目安である。

(3) 畝立て・マルチ

元肥をすき込み後、畝幅150～180cm程度に作畝する。排水の悪い圃場では高畝とする。降雨等により土を十分に湿らせてからマルチ被覆を行う。マルチは地温確保のため定植予定日の1週間前には終わらせておく。

(4) 定植

株間50cm程度に定植する。定植後、苗がぐらつかないように仮り支柱を設置し、苗を固定する。活着を促すために、十分かん水を行う。

(5) 支柱の設置

倒れないように本支柱を設置し、固定する。

(6) 整枝・剪定

第1分枝より下の腋芽は全て取り除き、第2分枝の3～4本を主枝とする。その後は放任とするが、採光のため枝が混み合ってきたら間引き剪定を行う。

(7) 追肥

第1果収穫後に1回目の追肥を行う。施用量はチツソ成分量で、10aあたり3kgが目安である。その後2週間おきを目安に樹勢に応じて追肥を行う。

(8) かん水・敷わら

根張りが浅くて狭いので、土壌が乾



写真3. 栽培圃場の様子



写真4. 収穫前の果実

乾燥しないように定期的にかん水を行う。特に梅雨明けからは乾燥しやすいので注意する。梅雨明け後に敷わらを行う。

(9) 収穫

長さ10cm程度で収穫する。収穫が遅れると果実は固くなり辛みが出てくる。また、樹勢低下の原因となるので注意する。



写真5. 収穫後の果実

(10) 病虫害防除

土壌病害による被害を軽減するため、ナス科作物の連作は行わないようにする。アブラムシ類、ハスモンヨトウ、うどんこ病などの発生が見られたら適時防除を行う。



写真6. ひもとうがらしの料理

(11) 生理障害

高温や乾燥などにより様々な生理障害が発生するので注意する。

生理障害	原因	対策
尻ぐされ果	果実の側面に黒褐色のやや陥没した斑点ができる。	果実内の石灰供給不足。高温、乾燥、多肥で助長される。有機質施用による土壌改良、かん水、適正施肥を行う。
日焼果	果実の一部が褐変枯死する。	高温と太陽光線の直射による。土壌水分の不足、草勢の低下により助長される。適正な温度管理と草勢維持を図る。
辛味果	辛み(カプサイシン等の集積)	低温や乾燥により辛味が発生する。また高夜温や高温により辛味成分の生成量が増加する。保温、かん水、追肥による草勢強化を図り肥大の促進を図る。
生理落花	落らい	高温障害、過繁茂、日照不足、栄養状態の低下による。草勢の維持、枝の間引き等を行う。