

そらまめの栽培方法を 教えてください

そらまめ（蚕豆・空豆）は、主に大粒種子の栽培品種が野菜として用いられ、

関東以南で家庭園芸作物として栽培されています。3〜5月は、未熟種子をゆでて枝豆のようにビールのつまみなどとして食べられています。完全種子は落花生やえんどうのフライビーンと同じように、油で種子をいっただお菓子が知られています。

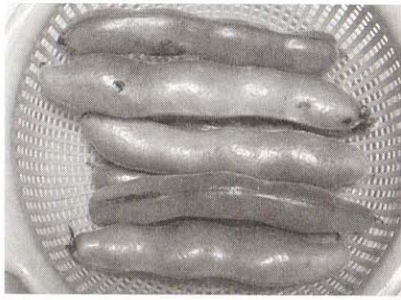


写真1 ビールのつまみとなる未熟種子のそらまめ

北海道での播種は融雪後なるべく早く

そらまめは冬作物で、さやえんどうに似ています。が、さやえんどうより低温を好み、霜に強い作物です。マイナス10℃の冬季気温にも耐性があり、初期生育は厳しい降霜がない2℃の平均気温を好みます。生育期間は余り高温を好まず、関東以南では秋から初冬に播種する越冬型一年生作物として栽培されます。栽培期間は約7カ月と長い野菜で、本州では晩秋から初冬にかけて播種します。播種後80〜90日ごろから未熟種子（さや、写真1）の収穫が可能となり、ゆでて食べたりすることができま

す。南九州などの温暖地では

初冬に播種し、2月から4月ごろまで未熟種子を長期間収穫出荷します。成熟までは約7カ月を要するため、3月ごろ鹿児島指宿市山川町などを訪れると、草丈が1・5〜2・0mとなり、支柱を立てて垣根のように栽培している風景が見られます。畝と畝の間を3日前後にして栽培し、す

いかや花きなどを間作に利用し、風よけとしての役割も担っています。一方、北海道での栽培は冬季の寒さ、積雪により播種は早くても4月以降。本州のように年末から播種できる環境とは大きく異なります。また十分な生育量を確保するには播種から開花まで長い冷涼な期間が必要で、融雪後急激に気温が上昇する北海道では生育量が

小さくなるため、開花数、着莢数とも少なく、経済作物としての栽培は難しいとされています。それを少しでも改善するため、雪解け後になるべく早く播種し、生育期間を少しでも長く確保しましょう。

ここでは、大粒種子の「打越一寸」など、未熟種子をゆでて食べる品種を中心に栽培特性などを紹介します。

さやえんどうの施肥標準を参考に

北海道には、そらまめの施肥標準はありません。しかし、園芸作物の「さやえんどう」があり、早春の作物のため、基肥はさやえんどうの施肥標準（10kg当たり窒素6kg、リン酸10kg、カリ10kg）に準じま

す。土壌診断値があるときは、さやえんどう（ハウス・露地）の施肥標準（北海道施肥ガイド）などを参考に、施肥量を増減しましょう。また、そらまめは排水の良い肥沃な土壌を好みます。3粒さやを多くするためには、追肥が大切です。さやが付き始めたところに10kg当たり窒素2〜3kgを追肥しましょう。耐乾性がないため、適度な水分供給が必要です。



佐藤久泰技術士事務所
技術士

佐藤 久泰

さとう ひさやす
岩手大学大学院連合農学研究科博士課程修了。道農政部総括専門技術員、ホクレン農総研主任研究員、JICA農業普及専門家、日本シルバーボランティアズ畑作専門家など歴任。82歳、長沼町出身。

**播種は70×35センチメートル
1株2粒まきにする**

露地・マルチ栽培

露地栽培では、融雪後すぐに播種します。前年に播種床を準備し、1000×120センチ幅の黒マルチを設置。翌春、融雪を促進してまだ周辺に残雪がある時に播種します。

畝幅×株間は、露地栽培では70×30センチ前後とし、マルチ栽培では、生育が少し大きくなるので、70×35センチ前後とし、1株2粒ま

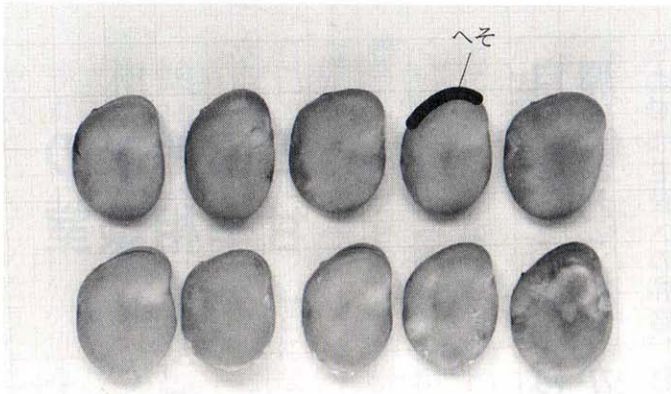


写真2 そらまめ（品種：打越一寸）の完熟種子、へそは上部

きとします。

播種深度は、種子が2センチ前後あるので、できればへそを下にして6〜7センチの深さにまきます（写真2）。

ハウス栽培

早期にハウス栽培を行う場合は、秋に整地しておき、早春耕運できるようになり次第（最低気温がマイナス5℃前後）、畝幅70センチ程度で作条・施肥しま

す。

播種は、マルチ栽培と同様、畝幅70×35センチ1株2粒まきとします。発芽後はマイナス5℃以下にならない程度の低温で生育させ、日中でも気温が10℃以上にならないように

します。初期生育は草丈5〜7センチ程度と徒長させない管理が大切です。てん菜の育苗よりは低温で管理します。低温には比較的強い



写真4 分岐でなく基部から複数の茎が出ている草姿



写真3 成熟期の立毛草本

で、出芽後はハウスを裾上げしたままにします。マイナス5℃程度までは降霜があっても大丈夫です。

倒伏防止ネット
マルチ栽培やハウス栽培では、倒伏防止のネット張りを行います。

黒マルチ栽培やハウス栽培では、草丈が80〜100センチ（写真3、4）になりますので、倒伏防止のため畝の両側にそらまめを囲むように2層置きに支柱

（1・5層くらい）を立て、マス目20センチ幅1層前後のネット（小面積では100円均一の商品でよい）

を張り、支柱に固定します。

**肥大状況を確認し
食べ応えある実**

未熟種子としての収穫（ゆでてビールのつまみにするような場合）は、さやが肥大し、さやの表面の毛茸（表面に生えている細かい産毛）がなくなり、緑色から少し黄化傾向になったら（写真1）収穫し、さやをむき、ゆでて食べます。

さやが大きくなったようでも子実の稔実が不十分な場合は、食べても物足りないの、さやをむいて肥大状況を見るなど、十分成熟したことを確認して収穫しましょう。

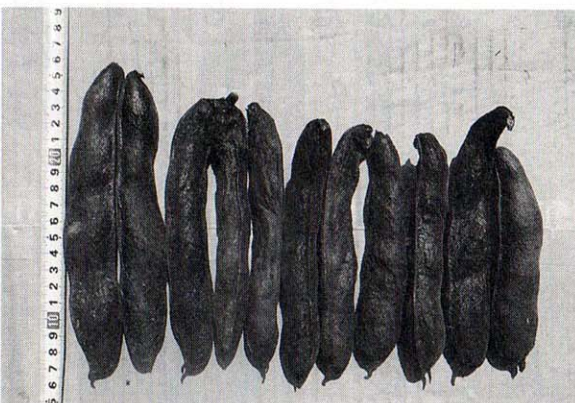


写真5 成熟し、さやが黒くなったそらまめ

成熟期になると、茎は枯れずにさやが黒くなります。その黒くなったさやを摘み取ります（写真5）。遅れると種子にかびが付くことがあるため注意が必要です。

