

小かぶの育て方



ステップ1 タネまき



スジまき、又は、ばらまきします。
深さ1~2cmのまき溝をつけて、まきます。
タネが重ならないよう、まき過ぎないように
注意しましょう。

ステップ2 ふく土



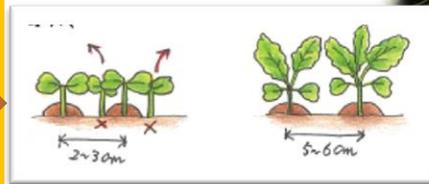
周囲の土をかぶせて
タネを土の中へ隠します。
土をかぶせた後、軽く手で上から押さえて
土とタネを密着させます。まんべんなく全体に
ジョウロで水やりをします。

ステップ3 発芽



1週間ほどで発芽します。
土の表面が乾いたら水をたっぷりやりまし
ょう。日に日にどんどん成長していきます。

ステップ4 間引き



本葉が1枚のころ、密生部分を間引きます。
2回目は、本葉が2~3枚のころ、5~6cm
間隔くらいになるように間引きします。

ステップ5 収穫



~旬の野菜を食べよう!~

かぶとベーコンのスープ

<4人分の材料>

かぶ	4個
かぶの葉	適量
ベーコン	2枚
オリーブオイル	小さじ1
A { コンソメ	2個
水	4カップ
塩・こしょう	少々

<作り方>

- ①かぶは4等分、かぶの葉とベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋にオリーブオイルを熱し、①のベーコン・かぶの順に炒め、Aを加える。
- ③②のかぶがやわらかくなったら①のかぶの葉を加え、塩・こしょうで味を調えます。



根の直径が4~5cm程度
になったよいよ収穫で
す。
根元近くを持って抜き取
りましょう。



小かぶの収穫です。
収穫したらその日のうち
おいしくいただきましょう。