

野沢菜種子

源産地



健命寺種子野沢菜栽培法

てら た ね

一、播種期……九月上旬より、お彼岸頃まで種蒔の好季節ですが、山間雪降りの早い地方と遅い平地とでは気候が違いますから、種蒔の時期を加減して下さい。
 春菜は地方により、雪消えの工合もありますが、大抵三月上旬から四月中旬頃に蒔きます。

二、蒔方……畑を深く鋤き、土塊を細かに砕き、畦幅五、六十糎位に作り、腐熟の堆肥を細かく切り、米糠をませたものを用意して置き、畝の中に引き込み、日照続きの時は水を施し、種子を極度に下し、手で土を細かに砕いて、浅くかけます。

三、栽培……発芽後、大きくなり次第、数回に渉り間引して、最後に二、三十糎位に一株位に致しますと、六十糎から九十糎位に大きくなります。
 追肥は十糎位のびた頃より、雨降り前後を見計らい、配合肥料・尿素等を、うすく四、五回施します。但し、お菜の成長に従い、肥料もだんだん濃く加減致します。春菜も右に準じます。

四、収穫……十一月中旬頃に取り入れて、当座漬は小樽などに、永持ちの分は大樽又は大桶に塩加減良く、押石を強く漬込み、水が上迄上りましたら押石を軽くします。
 十二月中旬より翌年二、三月頃まで結構に食べられます。
 春菜は時折間引きして漬けますと、大抵六月中旬まで食べられます。

五、参考……野沢名産野沢菜は、最も漬菜に適し、白菜などとは全然その性質がちがひ、良く漬かり込んでからは、風味も味合もよく、特に冬期間永く常に食膳を賑やかす特有性を持って居ります。お菜の蕪は、お菜取り入れの際、切りはなし、まとめて土中にかこい置き、時折り取り出して糠漬、又は粕漬に致しますと風味佳良。但し、蕪は漬りすぎると、から味を生じ、不味になりますから、生漬りが最もよろしいです。

六、種子……野沢菜種子と申しましても、上等品から下等、産地違いの物に至るまで、種々雑多の種子がありますが、**当健命寺境内つづきの畑地が原産地**であります。此の特有の畑から独特の採種法に拠り、精選致しましたのが、名実共に最高種子でありまして、所謂「**てらだね**」と称え、野沢の土地の人々始め、広く諸方面から賞讃されております。
 種子選択の参考までに申添えます。

七、分譲……**当寺精撰源々種子菜種子**(野沢菜)は、多少に拘らず郵送分譲も致しますが、量にはかぎりがありますので、早めに御注文下さい。

長野県下高井郡野沢温泉村九三二〇番地

健 命 寺

振替口座 〇〇五九〇一八一四八〇〇二
 健命寺 寺種子販売係
 電話 〇二六九一八五一二〇六三
 FAX 〇二六九一八五一四〇六九
 郵便番号 三八九一二五〇二