育てて楽しむ果樹

【レモン・ゆず・すだち・ライム・温州みかん・シークァーサー　共通】



しっかりとしまった幹をつくる露地栽培

みかんの産地、愛知県蒲郡市で育った果樹です。
苗木を畑地に植え、自然の気象条件で育てる「露地栽培」という方法で育てています。ある程度育つと畑から木を掘りおこし鉢植えにして、その後も外の農場で育てます。

厳しい雨風や、太陽の強い光を直接受けながら育った木は、ハウス栽培の木よりしっかりとしまった幹に育ちます。風や雨によって、葉がこすれるため多少の傷がある場合もありますが、外でたくましく育った立派な証です。

育て方のコツ（全種共通）

■置き場所

日光を好みます。日当たりの良好な戸外に置いてください。
耐寒温度は種類ごとに右記の表をご参照いただき、冬は寒風のあたらない場所に置いてください。

■水やり

土の上を覆う木のチップをよけて、土の表面が乾いていたら鉢底から水が少し出るまでたっぷりと与えます。
水を切らすと葉を落としてしまいます。
夏の高温期の水切れには注意が必要です。必要に応じて朝と夕方に水やりしましょう。

■肥料

3月、6月、10月に有機質肥料か緩効性化成肥料を施します。
肥料は窒素成分（N）が多く入っているもの（例：N10-P8-K8）か、
窒素（N）リン酸（P）カリ（K）が等量のものを選んでください。

■摘果（良い果実を残し、なりすぎた果実を摘みとる）

1つずつの果実に、より多くの栄養がいき届くようにするためや、木へ負担をかけないためにする作業です。
傷んだ実や小さい実、元気のない枝についた実、1ヶ所に固まっている実などを摘みとりましょう。
摘果の適期と残す実の量の目安については右記の表をご参照ください。

■収穫

レモン、ゆずは緑色の未熟なものはフレッシュな酸味や香りを楽しめ、
黄色く熟すと果汁も多くなり、まろやかな酸味と風味を楽しめます。
温州みかんは黄色く熟してから収穫します。
すだち、ライムは緑色のうちが香り高く、風味が楽しめます。熟すと酸味や風味が落ちます。

■剪定（枝の整理）

3月に行います。木の内側まで光が当たるよう、日当たりに配慮した剪定が大切です。
混みあった部分の、その年に実がなった枝を間引くように切り落としましょう。

■植え替え

鉢植えの植え替えは、根詰まりを防ぎ、通気をよくすることが目的です。
生育具合にもよりますが、2～3年に1回、3月下旬～4月に行いましょう。

■病気・害虫

春に新芽のでる3月頃からカイガラムシやハダニ、アオムシがつくことがあります。
薬剤を使用しないためには、水やりの時などこまめに観察をし、見つけ次第駆除することが大切です。
害虫を駆除することで、すす病といった病気になりにくくなります。



テラコッタの鉢

植物生育に適した多孔質をつくるヴァージン・クレイのみを使用したテラコッタの鉢です。商品の特性上、多少のゆがみ、色ムラ、ざらつきがある場合がございます。

取扱上のご注意

●置いたまま引きずると床面を傷つける場合があります。
●鉢皿は付属しておりません。使用される場合は、水やり後に鉢皿にたまった水を捨てるようにしましょう。

品種別の管理と利用方法

植物	収穫適期	耐寒温度※1	摘果（適期と実を残す目安）	果実の利用方法
レモン	10月～翌3月	-3℃	摘果：7月下旬～8月 葉20～30枚あたり1個	果実や果汁を、料理や飲みものの彩りや香りづけ、風味づけに利用します。香りは皮の部分が一番強く、お菓子づくりにおすすめです。
ゆず	8月～12月	-5℃	摘果：6月下旬～7月上旬 葉8～10枚あたり1個	果汁や果皮を、料理の彩りや香りづけ、風味づけに利用します。果汁の多さをいかしたジャムやマーマレード作りもおすすめです。
すだち	9月～10月	-5℃	摘果：6月下旬～8月上旬 葉5枚あたり1個	焼き魚やお刺身などの魚料理や、うどん・そうめんなどの麺類に果汁を搾り、酸味と香り、風味を楽しみます。ポン酢にも使われています。炭酸飲料やお酒に少し搾って、さわやかな風味を楽しむのもおすすめです。
ライム	10月～12月	±0℃	摘果する必要なし	搾った果汁は、ジュースやカクテルに利用されています。カクテルの「モヒート」にはライムの果汁が欠かせません。レモンのように、切った果実を料理に添えて、さわやかな風味をちょっと足すのも簡単な使い方です。
温州みかん	11月中旬～12月	-3℃	摘果：7月下旬～8月中旬 葉25～30枚あたり1個	甘さがあるので、主にフルーツとしてそのまま食べます。果汁を搾ってジャムやデザートなどに加工をしたり、ワインに輪切りにした果実を入れたサングリアにするのもおすすめです。
シークァーサー	8月～2月	-3℃	摘果：7月上旬～下旬 葉20-30枚あたり1個	8-10月頃の青い実は酸味が強く調味料として、酸味が柔らかくなる10-12月頃はジュースなどに、12-2月頃の黄色く完熟した実は甘く生食としして楽しめます。

※耐寒温度は、翌年実をつけるために必要な温度の目安です。環境や管理状況によって変わります。

※外で育てている為、葉や実が水垢で白くなっていたり、気温の影響で葉が反りかえることがあります。
商品の特性としてご理解ください。

株式会社良品計画　www.muji.com
お客様室電話　0120-14-6404