内容に関するお詫びと訂正について

更新　２０２２年１０月

２０２２年春夏種苗リストの内容において、

オクラに含まれる成分を誤ってムチンと表記しておりましたが、
ムチンは、「動物より分泌される粘着物一般を示すもの」でした。

訂正してお詫び申し上げます。

2022年春夏　入荷予定種苗リスト

苗

アイコンの説明

- 難…育てるのが難しい野菜です。
- 珍…珍しい品種の野菜です。
- 遅…収穫期が他の春夏野菜に比べ遅めです。
- 秋…収穫期が10～11月とかなり遅めです。

1. ミニトマト（赤）　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月上旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

初心者におすすめ！
果皮が極めて薄く、口の中に皮が残らない新食感。キメ細かな優しい味質でお子様にも食べやすい。

2. ミニトマト（黄）　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月上旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

鮮やかなレモンイエローの薄皮ミニトマト。口の中に皮が残りにくい。
糖度が高く、酸味が少ない。

3. ミニトマト（オレンジ）　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月上旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

美しいオレンジ色のナツメ型のミニトマト。口の中に皮が残りにくい。
甘味が強く、程よい酸味もあり、果肉の締まりが良い。

4.中玉トマト　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月上旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

ゴルフボールサイズの中玉トマト。
糖度が高く、酸味が少ないため、果物のように食べられる。

5.調理用トマト　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月上旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

縦長の調理用トマト。
酸味、水分が少なく、うまみが濃い。
焼いても美味しいが、トマトソースが最適。

6.食用ホオズキ　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	7月中旬～8月中旬
株　間	45cm～50cm

果実は2センチ前後で、マンゴーのような味と香り。
糖度が高く、ジャムやお菓子作りに利用できる。

7.ナス　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月中旬～10月中旬
株　間	60cm

ツヤのある濃紫色で、果肉がやわらかく、太りが良い中長ナス。
煮物、焼もの、漬物など、どんなお料理にも利用できる。

8.大長ナス　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	60cm

果長35cm、太さ5cmくらいの大長ナス。
果肉はとろけるほどやわらかい。火の通りが速く、揚げ物や炒め物に最適。

9.縞ナス　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月中旬～10月中旬
株　間	60cm

紫色と白色の縞模様が美しい。
なめらかな食感で油を吸いにくい肉質のため、素揚げやオーブン料理などに最適。

10.緑ナス　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月中旬～10月中旬
株　間	60cm

果実は首の太い長卵形で、ヘタ、果とも緑色。トゲは少ない品種。ナス特有のアクが少ないので生食や煮食に最適。

11.キュウリ　ウリ科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月上旬～8月上旬
株　間	45cm

最盛期はすぐに大きくなるので2～3日に1度来園できる方向き。歯切れが良く食味良好。
病気に強く作りやすい品種。

12.ミニキュウリ　ウリ科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月上旬～8月上旬
株　間	45cm

果長8～10cmのミニキュウリ。サラダ、漬け物、ピクルス、炒め物等で良好な食味とキュウリらしい香り、皮が薄く果肉のしっかりとした食感。

13.ミニパプリカ（レッド）　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	45cm

果長約4cm×肩幅約5cm、果重50～60gの楕円形。未熟果は緑色から赤色に変わる。果肉は厚く、肉詰めなどに最適。

14.ミニパプリカ（イエロー）　ナス科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	45cm

果長約4cm×肩幅約5cm、果重50～60gの楕円形。未熟果は緑色からゴールド(黄色)に変わる。果肉は厚く、肉詰めなどに最適。

15.ピーマン　ナス科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	45cm

果重が30gの中型のピーマン。ツヤがあり肉厚で、暑さに強い。
秋まで栽培できる。

16.甘長トウガラシ　ナス科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	45cm

果長15cmでやや大きめの甘長トウガラシ。中厚でやわらかく、辛みが少ない。
油炒め、焼きトウガラシ、天ぷらに最適。

17.ししとう　ナス科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	6月上旬～10月中旬
株　間	45cm

暑さに強く、日本の夏を元気に乗り切り、秋まで収穫できる夏野菜の優等生。油炒めから天ぷら、色々な料理が楽しめる。

18.小玉スイカ（赤）　ウリ科

植付時期	5月中旬～5月下旬
収穫時期	7月中旬～8月中旬
株　間	80cm

タネが通常のスイカの1/4サイズと小さく、タネまで食べられる小玉スイカ。シャリシャリ食感。ミネラル、ビタミンが豊富。

19.小玉スイカ（黄）　ウリ科

植付時期	5月中旬～5月下旬
収穫時期	7月中旬～8月中旬
株　間	80cm

果重は2kg内外で果形はやや高球型。果肉は鮮やかなイエローでシャリも良く、糖度も12～13度と高い。

20.ズッキーニ　ウリ科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	6月中旬～8月中旬
株　間	60cm

果長20cmの緑長のズッキーニ。
肉類との油炒めが相性良く、揚げ物や煮物などに最適。

21.黄色ズッキーニ　ウリ科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	6月中旬～8月中旬
株　間	60cm

果長20cmの黄長のズッキーニ。
肉類との油炒めが相性良く、揚げ物や煮物などに最適。

22.チャイブ　ユリ科

植付時期	4月上旬～9月下旬
収穫時期	6月上旬～11月下旬
株　間	15cm～20cm

アサツキに似た臭みのないマイルドな香りをもつ葉を薬味として利用し、花も観賞できるハーブ。

23.バジル　シソ科

植付時期	4月中旬～6月中旬
収穫時期	6月下旬～8月上旬
株　間	15cm～20cm

イタリア料理に欠かせない独特の芳香を持つハーブ。
ジェノベーゼソースにしたり、乾燥させて保存もできる。

24.青ジソ　シソ科

植付時期	5月上旬～6月中旬
収穫時期	6月下旬～8月下旬
株　間	30cm

βカロテン、ビタミン、ミネラルが豊富。
香りが高く、刺身や天ぷらの添え物などに最適。

25.赤ジソ　シソ科

植付時期	5月上旬～6月中旬
収穫時期	6月下旬～8月下旬
株　間	30cm

βカロテン、ビタミン、ミネラルが豊富。
梅干しやシソジュース、自家製ゆかり作りにもおすすめ。

種

26. つるなしインゲン　マメ科

植付時期	4月下旬～6月下旬
収穫時期	6月中旬～9月下旬
株　間	30cm

初心者におすすめ！
草丈が50cm程度のつるなし種。スジなしの丸莢で、播種後約53日で収穫できる。

27. 枝豆　マメ科

植付時期	4月下旬～6月下旬
収穫時期	7月中旬～9月中旬
株　間	20～25cm

初心者におすすめ！
茶豆風味で香りが良く、甘味も強くやわらかい。開花後30～35日で収穫できる。

28. 黒枝豆　マメ科

植付時期	4月下旬～5月下旬
収穫時期	7月中旬～8月下旬
株　間	20～25cm

黒豆特有の芳香と甘味がある。
濃緑色の大莢で、3粒莢がたくさんとれる。播種後約75日で収穫できる。

29.落花生　マメ科

植付時期	5月上旬～5月下旬
収穫時期	10月上旬～11月下旬
株　間	30cm

成長の過程が楽しい。
収穫は秋まで待つが、茹でたりおこわにすると、ホクホクして甘く、大変おいしい。

30.オクラ（パステルグリーン）　アオイ科

植付時期	4月下旬～6月下旬
収穫時期	7月上旬～10月上旬
株　間	30cm～50cm

パステルグリーンの丸莢のオクラ。やわらかく、ねばりがとても強い。
生育が旺盛なため、2～3日に1度来園できる方向き。

31.五角オクラ　アオイ科

植付時期	4月下旬～6月下旬
収穫時期	7月上旬～10月上旬
株　間	30cm～50cm

莢は五角で濃緑。肉厚で収穫量が多い。
2～3日に1度来園できる方向き。

32.ニンジン　セリ科

植付時期	4月上旬～4月下旬
収穫時期	7月上旬～8月下旬
株　間	10cm

甘みが強く、くさみの少ないおいしいニンジン。
スティックやジュース、煮物におすすめ。

33.サラダゴボウ　キク科

植付時期	4月上旬～5月下旬
収穫時期	7月上旬～10月下旬
株　間	10cm

根長35～45cm程度の短根太ゴボウ。白肌で鮮度がよく、ゴボウ一般の料理はもちろん、サラダにも適する。作りやすく手軽に栽培ができる。

34. カブ　アブラナ科

植付時期	4月上旬～10月下旬
収穫時期	5月中旬～12月上旬
株　間	5～15cm

肉質は緻密で軟らか。甘みが強く、スライスしてサラダ、ピクルスにも最適。煮物や炒め物など幅広く味わえる。

35.コマツナ　アブラナ科

植付時期	4月上旬～6月下旬
収穫時期	5月上旬～7月下旬
株　間	5cm

葉はツヤがありやわらかく、生食におすすめ。
好きなサイズで収穫できる。
夏でも栽培可能。

36.ミズナ　アブラナ科

植付時期	4月上旬～6月下旬
収穫時期	5月上旬～7月下旬
株　間	5cm

葉軸が細く繊維質が少ない。
シャリシャリ感のある歯ごたえがあり、サラダに最適。
生育が早い品種。

37.シュンギク　キク科

植付時期	4月上旬～5月中旬
収穫時期	5月上旬～6月下旬
株　間	5cm

葉は濃緑でやや厚いが、柔らかく程よい香りでアクが少ない。
鍋物や和え物、サラダに最適。

38.サラダカラシ菜　アブラナ科

植付時期　4月上旬～10月上旬
収穫時期　5月中旬～11月下旬
株　間　5cm～30cm

ピリッとした辛味がサラダ、浅漬けにも最適。加熱すると辛みがほぼなくなり旨味があり幅広く利用できる。夏はとう立ちしやすい為、小株で収穫。

39.パクチョイ　アブラナ科

植付時期　4月上旬～10月中旬
収穫時期　5月中旬～12月中旬
株　間　15cm

チンゲンサイ等よりも旨味があり、食感は軟らかく筋も無く、おひたしや炒め物などに。

40.菜っぱミックス　アブラナ科

植付時期　4月上旬～6月下旬
収穫時期　5月上旬～7月下旬
株　間　3cm

ベビーリーフに最適な10種類の葉物野菜のミックス種子。赤、緑、黄色系の混合で、葉形は長卵形、ギザギザ形などがあり色々と楽しめる。

41.ユーマイサイ　キク科

植付時期　4月上旬～4月中旬
収穫時期　4月下旬～7月下旬
株　間　20cm

上海で人気のレタス。
その都度、かきとって収穫ができる。くせがないため生食も可能。炒めものにすると、香ばしくなりおいしい。

42.空芯菜（エンサイ）　ヒルガオ科

植付時期　5月上旬～7月下旬
収穫時期　6月中旬～10月下旬
株　間　30cm

夏場の生育が旺盛で、脇芽を次々に収穫できる。
クセがなく、油炒め、おひたし、スープや八宝菜などに利用できる。

43.チマサンチュ　キク科

植付時期　4月上旬～4月中旬
収穫時期　4月下旬～7月下旬
株　間　30cm

アジアで発達したレタス。
その都度かきとって収穫ができる。
サラダとして利用したり、焼肉を巻いて食べるのがおすすめ。

44.バターレタス　キク科

植付時期　4月上旬～4月中旬
収穫時期　4月下旬～7月下旬
株　間　20cm

食味に優れ、厚葉で歯切れのよいサラダ菜。葉は濃緑色で見栄えがよく耐暑性もあり作りやすい品種。
かきとって収穫ができる。

45.ビーツ　アカザ科

植付時期　4月上旬～5月中旬
収穫時期　5月下旬～7月上旬
株　間　15cm

ビーツの中でも強健で作りやすい良質種。
肉質はやわらかく、緻密で甘みが強く、酢漬、ゆでてサラダ料理に最適。

46.イタリアンパセリ　セリ科

植付時期　4月上旬～5月下旬
収穫時期　5月下旬～8月上旬
株　間　10cm

葉、茎、根ともビタミンA、B、Cおよび鉄分、カルシウムなどのミネラルが豊富なハーブ。生長にあわせて外葉から順次収穫できる。

47.パクチー　セリ科

植付時期　4月上旬～5月下旬
収穫時期　5月下旬～８月上旬
株　間　10cm

エスニック料理に欠かせない香草。
種はスパイスにして保存ができる。

種いも

48. ジャガイモ　ナス科

植付時期	4月上旬
収穫時期	7月上旬～7月中旬
株　間	30cm

果肉がやわらかく芯まで火が通るのが早いが煮崩れはしにくい。コロッケ、ポテトサラダにすると風味と甘みをより感じる。

49.ジャガイモ（ピンク）　ナス科

植付時期	4月上旬
収穫時期	7月上旬～7月中旬
株　間	30cm

皮と果肉がピンク色で、加熱してもピンク色が残る。
色がキレイなため、ポテトサラダやビシソワーズ作りに最適。

50.サツマイモ　ヒルガオ科

植付時期	5月中旬～5月下旬
収穫時期	9月下旬～10月下旬
株　間	30cm～40cm

絹のようなしっとりと滑らかな食感で、すっきりとした甘さ。貯蔵すると甘味が増し、ねっとりとした食感になる。

51.サツマイモ（紫）　ヒルガオ科

植付時期	5月中旬～5月下旬
収穫時期	9月下旬～10月下旬
株　間	30cm～40cm

紫芋の中では群を抜いて甘い品種。
貯蔵すると甘味が増し、天ぷらやスイーツ作りに最適。

52.ショウガ　ショウガ科

植付時期	4月下旬～5月中旬
収穫時期	10月下旬～11月上旬
株　間	20cm～30cm

虫も付きにくく初心者におすすめ。収穫時期が秋なので区画の端に植えると良い。薬味や酢漬け、自家製ジンジャーエールなど利用できる。

53.サトイモ　サトイモ科

植付時期	4月下旬～5月上旬
収穫時期	9月中旬～11月中旬
株　間	30cm～40cm

肉質が密で、適度なねばりがあり、淡泊は味。
比較的早くから、小さいイモがたくさん収穫できる。

※ベビーリーフ、ラディッシュ、ルッコラの種は常時ご用意しております。
　ご入用の際は、スタッフまでお申し付けください。