

麻生菊花会 第二回講習会

日時 令和6年4月10日

場所 麻生区役所 4F 会議室

講師 境 幸夫

箱挿し苗の6~9cmポット上げ

ポット挿し芽

赤玉の改良（発酵処理）

箱挿しの挿し芽は二週間したら、7.5~9cmポットに鉢上げします。

鉢上げ後5日間は日陰で養生するか、寒冷遮を掛けて養生し、徐々に日光に慣らし、

五号鉢に鉢上げまで肥料は与えない、

ポット上げの土壌 腐葉土（ふるいにかけて腐葉土）赤玉小粒 燻炭

比率は7:2:1

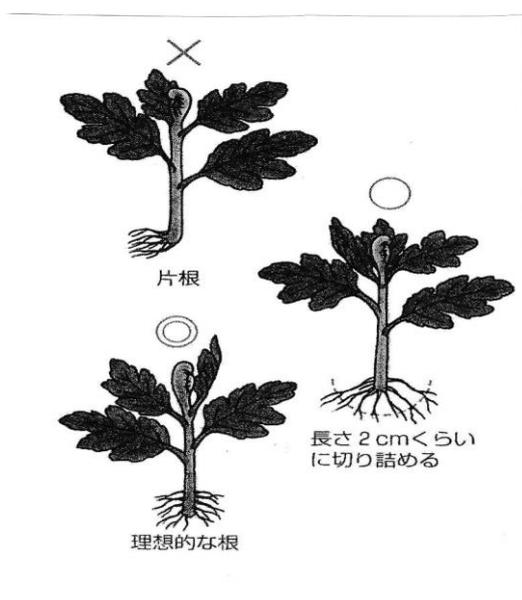
ポット挿し芽

挿し芽は箱挿しの場合と同様だんご挿しとします。

挿し芽の方法、水揚、ダンゴ挿し、挿し芽用土、挿し芽後の管理は全て箱挿しと同様

肥料は5号鉢に鉢上げまで与えません。

ポット上げ（5号鉢上げ）時点での理想的な根の状態



赤玉の改良（納豆菌による発酵処理）

赤玉はリン酸を吸収し、リン酸不足の土壌になる為赤玉の発酵処理を行うことで、赤玉によるリン酸の吸収を防ぐ。

赤玉の発酵処理（コーティング）

| | |
|----|--------|
| 赤玉 | 1袋 14ℓ |
| 米糠 | 3ℓ |
| 砂糖 | 300g |
| 納豆 | 1パック |

納豆を5ℓの水につけておき、赤玉に米糠と砂糖を攪拌し、納豆を入れた上水をかける
通常は納豆の代わりにコーランを使用して発酵処理を行う。