



バジル

夏緑／一年草／地被類等／草本植物／外来種



科名 シソ科 (APGⅢ)

特記 生長：やや速い

英名はバジル、イタリア名はバジリコ。料理用ハーブの代表的存在。ほどよくスパイシーで爽やかな香りに人気がある。いくつか品種があるが、単にバジルと言えばスイートバジルのこと。草丈50～80cm程の1年草。旺盛に生長するので随時枝先を摘み取ると維持しやすい。



Memo

他に、レモンの香りのレモンバジル、シナモンの香りのシナモンバジル、赤紫葉の品種などがある。

お手入れカレンダー	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
🌸 花期								■■■■■						
🍒 果実														
🌿 収穫							■■■■■							
🌱 施肥		(生育期は緩効性肥料または液肥を継続)												
✂️ 剪定		(生育期は随時枝先を摘み取る)							■■■■■					

好みの環境				
日当たり	陽	○	○	陰
土壌	乾		○	○
寒さ	強			○
暑さ	強	○		弱
潮風	強		○	弱

観賞ポイント	姿	花	葉	紅葉	黄葉	実	香

ポイント 有機質に富む湿り気のある土壌を好む。熱帯原産のため寒さに弱い。また、乾燥も嫌う。屋外の植え付けは5月になってからがお勧め。スパゲッティー、ピザ、トマトなどイタリア料理に欠かせない。

剪定 種まき：5月、植え付け：5月。草丈が20cmになったら枝先を摘み取る。脇芽を伸ばすのでこれも枝先を収穫する。花が咲くと葉がかたくなるので花穂を摘み取る（花穂もサラダに利用できる）。

病虫害 病害では軟腐病、灰色カビ病。虫害ではアブラムシやハダニが発生することがある。ハダニは葉水（はみず）をかけると防ぐことができる。