



イタリアンパセリ

夏緑／二年草／地被類等／草本植物／外来種



科名 セリ科 (APGⅢ)

特記 生長：普通

一般的なパセリと同じオランダゼリの仲間で、葉が縮れない平葉のパセリ。欧米ではこちらの方が主流。パセリに比べ苦みが少なく、香りがよいが、栽培環境により差が生じやすい。春まき、または秋まきの2年草で、1か月ほどで収穫できる。草丈40～50cmほどになる。



葉



葉と茎



花



花拡大

Memo

パセリには、葉の縮れる「縮葉種」と平たい「平葉種」があり、ビタミン、ミネラルを豊富に含む。

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												■	

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

明るいキッチンでも育てられる初心者向きハーブ。移植と乾燥は苦手、弱アルカリ性の有機質に富んだ日当たりよい場所を好む。生育期の葉は、スープやサラダに利用。乾燥させて保存もできる。

剪定

草丈20cm程になったら、10枚ほど葉を残しながら外側の葉から収穫し風通しを保つ。1度に収穫すると株が弱るので注意。(春まきの株は、翌年の春になると花芽をつけ、花後に枯れる2年草。)

病虫害

収穫期が長いので、葉を緑に保つように緩効性肥料や液肥を与える(2週毎)と元気に育つ。屋外ではアブラムシが発生することがある。また、アゲハチョウ(キアゲハ)の幼虫の食草でもある。