

## セージ

## 特徴

古くから薬効に富む薬草として有名で、薬用・香辛料として利用されています。  
使用用途が広く、いろいろな料理に利用できます。  
特にドイツ料理、イタリア料理には欠かせないハーブで、新鮮な強い香りが好まれます。

## 育て方

## 【用土】

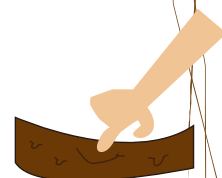
- 水はけがよく、日当たりの良い場所を好みます。  
植え付けの2週間前には苦土石灰を蒔いてよく耕します。  
1週間前には元肥を施肥します。



## 【植え付け】

発芽温度（最適）20℃～25℃程度

- 1 セルトレイなどに2～3粒程度のタネを蒔きます。
- 2 種がかくれる程度土をかぶせたつぷりと水やりをします。
- 3 本葉が5～6枚になったら植え付け適期です。



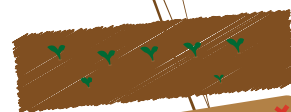
## 【水やり】

- 乾燥に強いので、土の表面が乾いてきたら水やりをします。



## 【追肥】

植え付けから1ヶ月ほどを目安に追肥を開始します。  
生育の様子を見ながら1ヶ月に1～2回程度追肥をします。



病害虫

センチュウ、  
ダニ類

## 【収穫】

若い葉を収穫します。  
乾燥して保存する場合は、開花直前に根元から10cmほど上で刈り取って収穫できます。



## 【その他注意点】

- 日当たりがよく排水性の高い場所を好みます。  
株が混んでくると湿気により弱ってくるので、切り戻しを行って風通りをよくします。  
冬か春の葉がない時に剪定したものを5cm位の深さで挿し木すると簡単に増やせます。