

タイム

特徴

大変強く心地よい香りをもつヨーロッパでは古くからもっとも重要なハーブのひとつです。タイムは長時間加熱しても香りが飛ばないことから、シチューなどの煮込み料理に欠かせません。さらに各種の肉料理、スープ、ピクルス、サラダドレッシングなど幅広い料理に用いられています。

育て方

【用土】

- 水はけの良い乾燥気味の土を好みます。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 苗の背丈が4～5cmになったら植え付け適期です。



【水やり】

- 乾燥気味の土壌を好みます。土の表面が完全に乾いてから水やりをします。



【追肥】

植え付けから2週間ほどを目安に追肥を開始します。1ヶ月に1回程度追肥をします。

× 病害虫
とくに
ありません

【収穫】

背丈が20cmほどになったら、茎先の5cmほどをハサミで切って収穫します。冬に入ったら収穫を控え（休止し）、また翌年春から秋まで収穫ができます。



【その他注意点】

- 乾燥気味の土壌を好みますので、水やりは土の表面が完全に乾いてからにします。冬は生育がにぶるのでさらに水やりの回数を減らし、土の表面が乾いて数日たってから水を与えるようにします。