

# パイナップルのクラウン挿しにチャレンジしませんか？

## まるごと1本が超お得！ 食べて、育てて、2度楽しめます♪

パイナップルをまるごと1本購入すると、果実の上部に葉っぱがついていますよね。普通は食べる時に一番にカットして捨ててしまうあの部分、クラウンと言うのですが、捨ててしまうあの部分を利用してパイナップルの栽培ができることをご存じでしょうか？

どうせ捨ててしまうのならば、そのままにチョットお試しでパイナップル栽培を楽しんでみませんか？ お子様の自由研究の素材としてもバッチリ使えますよ。ちょうど今、5~9月の植え付けがオススメです。

パイナップルは乾燥に耐え、高温多湿を好みつつも、3度近くまでの寒さにも耐える生命力の強い植物です。ユッカに似た立派な観葉植物になり、上手に育てたら2~3年後にはパイナップルが収穫できるかもしれません。日本は温帯ですが、地球温暖化で亜熱帯といってもいいくらいの気候になってしまっています。冬越しさえ上手に乗り切れば果実の収穫も夢ではありません！ ぜひチャレンジしてみてください!!!

### ●クラウン挿し用のパイナップルの選び方

育てていくことを考えて、葉がなるべく綺麗で活気があり、よく熟した果実を選んでください。  
(熟している方がクラウンを抜き取りやすいです。)

### ●クラウンの挿し根作り

- 1 まずはパイナップルの表面のトゲや鋭いクラウンで怪我をしないよう、作業前に厚手の手袋をはめましょう。
- 2 片手で果実、もう片方の手でクラウン部分を持ち、捻るように回転させて(雑巾搾りをするようなイメージ)クラウンを抜き取ります。硬くて取り外せない場合は果実が未熟です。もう少し待ちましょう。
- 3 クラウンの底の部分の葉を一周分10枚ほど剥がし取ります。
- 4 挿し根が完成したら、日陰の風通しの良い場所に3日間置いて底部分を乾燥させます。

### ●クラウンの植え付け

- 1 原産国では地植え栽培が主ですが、日本では(沖縄を除く)越冬のため室内で管理できる植木鉢での栽培が確実です。4~5号の植木鉢を用意します。
- 2 パイナップルは水はけのよい酸性の土を好みます。用土(鹿沼土7:腐葉土3の割合の配合)を入れた鉢の中に、クラウンの底部分が軽く埋まるくらいまで挿し込みます。  
※もしクラウンがグラグラと揺れてしまうようでしたら、支柱や麻紐などを使って固定してください。

### パイナップルの育て方

- 屋外の風当たりが強くない場所を選び(寒い時期を除く)十分に日光にあてましょう。冬の寒い時期は屋内の日当たりの良い場所で管理します。
- 育成していると、植え付け時にクラウンの下の方に生えていた葉が枯れてきますので細目に取り除いてください。  
そのままにしておくと株の周りが蒸れ、病害虫が発生する原因となります。
- 基本的に乾燥気味に育てるのがよいです。水をやりすぎると根腐れを起こすので、土の表面が乾いたのを確認してから水やりをします。※注意が必要になるのが花と果実の時期です。その時期は水の吸収が早くなります。乾燥させすぎないように気をつけてください。乾燥が酷いときは株全体に水をふりかけましょう。葉の付け根からも水を吸収できます。
- 4月~10月の成長期に窒素とカリを肥料として与えます。十分に肥料を与えることで結実期に大きな果実が実ります。パイナップルの肥料は一般的な配合ではないので、窒素・カリウム・リン酸が同量ずつ配合されている化学肥料も使えます。
- 3月頃にひと回り大きめの鉢に植え替えをしてください。株が成長し窮屈になってきます。
- 花芽が出るところまで育つと地上部分の背が高くなりますが、地下の根が短くバランスが悪くなります。結実した場合には強い風を避け、果実の重みで花茎が曲がらないように支柱を立てましょう。果実そのものは強い直射日光が苦手です。果実ができる7月~8月は遮光ネットを被せるか、直射日光が長時間あたる場所を避けて育てましょう。



怪我しないでくださいね！



簡単にクラウンと果実が分離しました！



下の方からグルっと一周、葉っぱを剥がします。もう既に根っこが生えていました！



完熟したパイナップル！  
あま〜い香りが漂っています♥



植え付けて丸2年が経過  
来年が楽しみです！

### パイナップルの病害虫について

パイナップルは丈夫な植物なので比較的病気に強いのですが、風通しが悪いとまれにカイガラムシ、乾燥が進むとハダニが発生します。ハダニは、定期的に霧吹きなどで葉に水をスプレーすることで予防できます。カイガラムシは見つけたら早急にはがして駆除しましょう。専用の薬剤を散布するのも効果的です。カイガラムシは室内でも乾燥が原因で発生することがあります。

### パイナップルのひとくちメモ

パイナップルの名前の由来は、外見が松ぼっくり(pine)に似ていて、味がりんご(apple)に似ているところからです。タンパク質分解酵素を含み、肉類を柔らかくするほか、夏バテや老化防止、疲労回復などの効果が期待できます。

このレシピはWebでさらに詳しくご案内しています。

師岡青果 検索

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで！

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
				川	日
				限	
				店	
				八	女
				店	