

セット内容 壺・培養土・種

栽培の流れ



	発芽適温	栽培適温
しそ	20～25℃	20～30℃
とうがらし	20～25℃	20～30℃
ねぎ	18～22℃	20～25℃

種まきの準備

- 中身をすべて取り出し、培養土を入れます。
- 約 30ml の水をゆっくりと注ぎ、土全体を割り箸などで混ぜて湿らせます。
- 水分が多過ぎると根腐れの原因になります。水の入れすぎに注意して、水が余ったら捨ててください。
- 勢いよく注ぐと土が浮いてきますので注意してください。
- 土の表面を割り箸などで平らにします。

種まき

- 種と種が重ならないようにまきます。軽く押さえて種と土を密着させます。
- ※ねぎは 5mm くらい土に埋めてください。光が当たると発芽しにくい性質です。
- 霧吹きなどでやさしく水をやります。

発芽までの管理

- 発芽するまでは土の表面を乾かさないように管理します。直射日光を避け、栽培に適した明るい場所に置きます。
- ※土の乾燥を防ぐためにラップなどを軽くかけておくと発芽しやすくなります。
- 発芽したらすぐにラップを外してください。
- ※発芽前と芽が小さなうちは霧吹きなどでやさしく水をやります。

発芽後の管理

- 発芽したら日当たり（半日以上）と風通しの良い場所に置きます。
- 土の表面が乾いたら水やりをします。容器の底に穴があいていないので水のやりすぎに注意してください。
- 苗同士が混み合いはじめたら、隙間があくように間引きします。
- ※とうがらしは丈夫な苗 1 本だけを残します。
- ※ねぎは間引きしません。

収穫

- 【しそ】▶草丈 7cm 以上を目安にお好みで収穫。
 - 【とうがらし】▶実が赤くなったら収穫。
 - 【ねぎ】▶草丈 7～10cm くらいになったら株元を 3～4cm 残してカット。
- 再び 10cm くらいになったら収穫。株元を残すことで、くり返し収穫することができます。

△注意

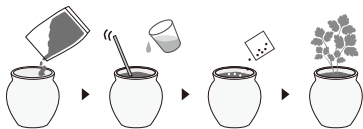
- 種や土などをお子様やペットが誤って口にいけないよう、取り扱いには十分注意してください。
- 種を食用・飼料用に使用しないでください。
- 陶器ポットの底には穴がありません。水の与えすぎは根腐れの原因になりますのでご注意ください。
- 気象条件・地域・標高など栽培環境により生長具合や栽培結果は異なります。
- 必ず収穫を保証したものではありません。
- 種まきは真夏・真冬を避け、管理しやすい時期を選んでください。（発芽・栽培適温に達しない場合は発芽しない、または生育不良になる場合があります。）
- 種は多めに入っています。まきすぎに注意してください。
- 培養土には栽培に必要な肥料が含まれています。
- 植物の生長には日光が必要です。窓ぎわなどの日光が当たる場所で栽培してください。
- 栽培を始めるまでは直射日光・高温・多湿を避け、涼しい所で保管してください。

かぶせ紙
底シール

種袋
土袋

Contents Ceramic Pot • Potting Mix • Seeds

Steps



	For Germination	For Growing
Japanese Basil	20 - 25°C	20 - 30°C
Chili Pepper	20 - 25°C	20 - 30°C
Green Onion	18 - 22°C	20 - 25°C

Preparation

- Take out all the contents and pour potting mix into the pot.
- Pour 30 ml of water over potting mix in small amounts, stirring after each addition until it is moist.
- ※ Do not pour too much water.
- ※ Potting mix should be moist, not wet or with no standing water on the surface.
- Evenly smooth out potting mix surface.

Planting Seeds

- Sprinkle seeds onto the potting mix and press softly to attach to the potting mix.
- ※ Green Onion : Plant seeds into the potting mix about 5 mm deep and cover them for suitable growth.
- Gently spray water on the top of the potting mix.

Before Germination

- Keep potting mix moist until the seeds germinate. For suitable germination, avoid direct sunlight and keep it in bright place.
- ※ In order to prevent the potting mix from drying out, place plastic wrap over the top of the pot. Remove the wrap as soon as the seeds germinate.
- ※ Before and after germination, gently spray water on the buds while they are still tiny.

Growing

- After germination, place in sunny and well-ventilated place.
- Pour water on the potting mix each time the surface gets dry.
- ※ Be careful not to pour too much water.
- When the seedlings grow and became denser, remove some to make space between seedlings.
- ※ Chili Pepper : Keep the strongest seedling and remove others.
- ※ Green Onion : You don't have to remove any seedlings.

Harvesting

- Japanese Basil ▶ Trim off large leaves when seedlings grew 7 cm tall or more.
- Chili Pepper ▶ Pick chili peppers when it turned red.
- Green Onion ▶ Cut leaves at 3-4 cm away from the root leaving stems when the seedlings grew to 7-10 cm tall. You can harvest again by leaving stems when it regrew.



Attention

- Be sure to keep the kit out of reach from children and pets.
- Do not eat seeds.
- Keep the seed package in a dry, cool area.
- There are no guarantees that the seed will germinate and grow. Conditions must be optimal.