

# 営農だより

## 野菜版 6号

J A 御 殿 場 農 業 振 興 課  
2020年(令和2年)5月20日発行

☆適期管理・適期防除・適期収穫で品質の良い野菜を栽培しよう!!

6月になると梅雨に入ります。その前に  
**必ず排水対策**を行いましょ!!  
良い野菜を作る基本です。

鍬やスコップ、管理機を使って明渠を作りましょ!!

### ジャガイモの管理・収穫

#### 1. 排水対策

梅雨時期は多雨多湿な季節→病気は多湿条件でおきやすい。土寄せと同時に、排水用の溝をしっかり作りましょ!!

Point: ただ溝を切るだけではなく、水がしっかり抜けるように溝を切る。

多湿条件で発生しやすい病気(疫病)

写真左: 疫病の地上部被害

- ・健全部とり病部の境に白色霜状のカビを生ずる。
- ・壊死病斑周囲には淡緑～緑色の変色帯が見られる。

#### 2. 防 除

薬剤名	希釈倍率	1a当り使用液量	使用回数	収穫前
プロポーズ顆粒水和剤	750~1000倍	10~30ℓ	5回以内	7日前まで

#### 3. 収 穫

ジャガイモの収穫時期は、葉が半分以上枯れた頃、イモの表面が固くなってから土壌が乾燥しているときに収穫します。春作では、出芽後80~100日で収穫できますが、葉が枯れた頃の試し掘りをお奨めします。

※土壌水分が多いと貯蔵中に腐りやすくなるので注意しましょ!!

### ニンニクの収穫・貯蔵

#### 1. 収穫時期

北駿地域のニンニク収穫は6月上旬頃です。但し、早生や極早生のような品種の場合、収穫の時期はもっと早くなります。植え付けた時期や生育具合、春以降の気候で収穫の適期が前後する事があります。

#### 2. 収穫期の判定

①株全体をみて葉が30~50%黄変し、球の盤茎部とりん片の尻部がほぼ水平になった時期に収穫する。(右図参照) マルチ栽培では、球の肥大が早いため、茎葉の黄変が進まなくても裂球するものが見られる。その為、随時、ためし掘りをし確認する。

②収穫が遅れると裂球の発生が多くなり、光沢も悪くなり、品質が悪くなるので注意。

### 3. 収穫方法

①晴天の日に行う。

②地上部を草刈機等で刈り取り、マルチ栽培の場合マルチをはいで収穫する。

③乾燥を棒がけでする場合、茎葉を1/3程残す。その他の乾燥方法の場合茎を10 cm付けて、根を切り取る。

### 4. 乾燥方法

①自然乾燥

収穫したニンニクを通風の良い軒下などに吊るして陰干しする。通風が悪い所ではムシやカビが発生したりするので注意する。また、乾燥中に直射日光に当たるとりん片が緑化し、商品性がなくなる。乾燥にかかる日数は30～50日で乾燥前の重量比70%で仕上がりとなる。

②強制乾燥

当地区では、ほとんど行われていないが、産地では行なっている。乾燥期間が2～3週間と短期間ですみ、乾燥中の腐敗やカビの発生が少ないこと、乾燥後の光沢が良く品質が優れる等の利点がある。乾燥方法の概略は、倉庫又はパイプハウスを遮光して通気性の良いコンテナや網袋を利用し、暖房機等で乾燥させる。

### 5. 調整・貯蔵方法

①調整

茎を1.5 cm以内に切断し表皮を1～2枚はいで根を完全に除去し、ネット等に入れ出荷。

②貯蔵

風通しが良く涼しいところで貯蔵する。農家保管で萌芽や発根を抑えられるのは10月位まで、それ以降は冷蔵庫で保管し2月までに出荷できる。

## タマネギの管理・収穫

### 1. 防除

収穫前の最後の防除です。必ず散布を行い品質の良いタマネギを収穫しましょう。タマネギは収穫後、貯蔵中に病気を発病し、腐敗が進む事がありますので、灰色腐敗病の防除が重要です。(表1)

時期	5月上旬以降	収穫直前
対象	べと病、白色疫病+灰色かび病、灰色腐敗病、小菌核病	灰色かび病、灰色腐敗病、小菌核病
薬剤	リドミルゴールドMZ+ベルコート水和剤+ニーズ(展着剤)	セイビアーフロアブル20+ニーズ(展着剤)

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1 a 当り 使用液量	使用回数	収穫前
リドミルゴールドMZ	表 1 参照	500~1000倍	10~30ℓ	3 回以内	7日前まで

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1 a 当り 使用液量	使用回数	収穫前
ベルコート水和剤	表 1 参照	1000 倍	10~30ℓ	5 回以内	前日まで

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1 a 当り 使用液量	使用回数	収穫前
セイビア-フロアブル 20	表 1 参照	1000~1500 倍	10~30ℓ	3 回以内	前日まで

### 『展着剤』

薬剤名	適用農薬	作物名	散布液 10ℓ当り使用量
ニーズ	殺菌剤・殺虫剤	野菜類	5~10ml

## 2. 収 穫

タマネギの収穫が近くなりました。葉の倒伏はタマネギの収穫のサインです。葉が倒伏して1週間後が収穫適期です。乾燥した状態で収穫しないと腐りやすくなる為、必ず晴天日に収穫して下さい!!

1~2日畑で天日干しをした後、雨の当たらない場所で吊り貯蔵やコンテナ貯蔵により保管しましょう。収穫遅れは裂皮や病害が多くなるので注意しましょう!!



畑で1~2日天日干し



### キュウリの定植後の管理

#### 1. 灌 水

水やりは1回で十分に行う **3ℓ/株**・2~3日間隔

#### 2. 摘葉・摘果

【摘葉】古葉、黄化葉、病葉を随時除去し、新葉や側枝に光がよく当たるようにする。下葉を除きすぎると草勢の低下を招きやすいため注意する。

目的 風通しや採光を良くする。  
管理作業をしやすくする。  
病気の蔓延防止。

注意 いっぺんに摘葉をしない。1日に2～3枚以下/株

【摘果】商品化できない曲がり果や奇形果を早めに摘果し、株の負担を軽くする。

### 3. 防除

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1a当り使用液量	使用回数	収穫前
ダコニール 1000	べと病、うどんこ病	1000 倍	10～30ℓ	4回以内	前日まで

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1a当り使用液量	使用回数	収穫前
※コテツフロアブル	ウリハムシ	2000 倍	10～30ℓ	3回以内	前日まで

※毒劇物の為、購入する際には印鑑を持参して下さい。

## 夏野菜の生育適温

栽培の基本は、作物の好む温度や光・土壌などの環境条件を整えてあげる事が大切です。環境条件の中でも、特に重要なのが温度条件です。その作物の作型によって、播種時期や定植時期を間違わない事が、良品収穫への近道です。

### 夏野菜の生育適温

作物	生育適温		最低	最高	定植苗の目安
	昼間	夜間			
トマト	昼間	25～30	5	40	1 段花房が、1～2 花咲きの苗を定植します。茎の太さは鉛筆からタバコの太さで、草丈 25～30cm ぐらいの苗が適当です。
	夜間	10～15			
ナス	昼間	23～28	7	40	1 番花の開花直前苗が定植の理想ですが、ポットの大きさに応じてポット内に根が回りすぎないように定植します。
	夜間	16～20			
ピーマン	昼間	20～30	18	32	定植は 1 番花の開花直前の苗を植えるようにしましょう。鉢が小さく早くから根巻してしまう場合は、やや若苗で定植します。
	夜間				
キュウリ	昼間	22～28	7	35	育苗日数 35 日、本葉 3～3.5 枚で、鉢全体に太くて白い根が十分に張ったガッチリした苗を定植しましょう。
	夜間	17～18			
スイカ	昼間	25～30	12	30	本葉が 4～5 枚になり、根鉢が崩れない程度に根が巻いている苗を、気温が十分に上がってから定植しましょう。
	夜間	12～18			
メロン	昼間	25～30	15	30	本葉が 3～3.5 枚になり、根鉢が崩れない程度に根が巻いている苗を定植しましょう。
	夜間	18～20			
カボチャ	昼間	17～20	10	35	本葉が 3～3.5 枚になった苗を定植しましょう。3.5 枚以上は老化苗になりやすいので適期定植を心がけましょう。
	夜間				

※品種により個体差がありますので、種子袋の説明をご確認下さい。