

# 営農だより 野菜版 6号

J A 御 殿 場 営 農 課  
2021年(令和3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!!

例年では東海地方は6月6日の梅雨入りですが、本年は例年よりも21日早い、5月16日に梅雨入りしたことが気象庁により発表されました。全国的に統計上梅雨入り及早まった場合、比較的梅雨時期が長くなる傾向があります。まだ排水対策を行っていない方は、早急に排水対策を行うようにしてください!!

また、高温多湿の状態が最も病害を発生させます。長雨となることが予想されますが、晴れている時、雨の降っていない時を見計らって農薬散布をし、病害虫の防除を行ってください! **排水対策、農薬散布を必ず行いましょう!**⇒良い野菜を作る基本です!!

### 【防除例】

主要野菜	主要病害虫	防除薬剤
トマト	疫病	リドミルゴールドMZ
ナス	灰色かび病	シグナムWDG
	テントウムシダマシ	コテツフロアブル※
キュウリ	べと病	プロポーズ顆粒水和剤
	アブラムシ、ウリハムシ	プロポーズ顆粒水和剤
ネギ	さび病、べと病	アミスター20フロアブル

※毒劇物の為、購入する際には認印を持参して下さい。

## ジャガイモの管理・収穫

鍬やスコップ、管理機を使って  
明渠をつくりましょう!!

### 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と作りましょう!!

**Point:** ただ溝を切るだけではなく、水がしっかりと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)

- ・健全部と罹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	750~1,000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。茎を束ねて根元をしっかりと持ち、少しずつ引き抜くとスムーズに収穫できます。

#### 4. 貯 蔵

収穫したジャガイモは土がついた状態で半日ほど天日で干して乾燥させ、表面が十分乾いたら新聞紙を敷いた段ボール箱に入れて、光の当たらない涼しい場所において下さい。※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う！！

### キュウリの管理

4月20日発行の営農だより4号の続きです。

#### 7. 摘葉・摘果

老化した葉は順次摘み取り、うどんこ病やべと病に激しく犯された葉は、早めに摘み取りましょう。不良果は早めに摘果して樹勢を維持する。

- 【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

#### 8. 追 肥

収穫が続いている間は、2週間に1回のペースで追肥  
(施肥量は樹勢で判断：**燐加安 s 5 5 0 (園芸化成)**を2～3kg/1a)

#### 9. 灌 水

水やりは1回で十分に行う **3ℓ/株・2～3日間隔**

#### 10. 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
プロポーズ顆粒水和剤	べと病	1,000～1,500倍	10～30L	3回以内	前日まで
モスピラン顆粒水和剤	ウリハムシ	4,000倍	10～30L	3回以内	前日まで

#### 11. 収 穫

朝夕の涼しい時間帯に収穫するのがPoint。

収穫の適期は開花後7～10日、果実の長さが約20cm程度です。収穫が遅れてしまうと果実があっという間に肥大します。そうすると、**樹勢が急激に弱まり、他の果実の結実が悪くなります。**こまめに収穫することが大切です！！

### 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、**灰色腐敗病等の防除が重要です。**

##### 【防除例】

散布時期	薬剤名	対象病害
5月中～下旬	リドミルゴールドMZ	べと病、白色疫病
収穫直前	ファンタジスタ顆粒水和剤	灰色かび病、灰色腐敗病

- ・タマネギは水を弾いてしまう為、必ず**展着剤<ニーズ>**と混用し散布しましょう。
- ・降雨や強風後は、葉や茎を観察するよう心がけましょう。
- ・病害発生株は、発見次第抜き取りほ場の外へ除去して下さい。

・農薬は、ラベルを熟読の上使用して下さい。

### 【農薬の登録内容・金額】

薬剤名	倍率	1a 当り 使用量	使用回数	収穫前
リドミルゴールドMZ	5,000~1,000	10~30L	3回以内	7日前まで
ファンタジスタ顆粒水和剤	2,000~4,000	10~20L	5回以内	前日まで
ニーズ（展着剤）	5 ~ 10 ml	／	散布液 10 L	

## 2. 収穫

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!!収穫遅れは裂皮や病害が多くなるので注意しましょう!!



## 3. 貯蔵

余分な水分を飛ばすために天日で1~2日干します。その後、雨の当たらない場所で吊り貯蔵や通気性の良いコンテナなど入れて貯蔵し保管しましょう。

## 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(下写真参照)、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。(下図参照)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、ためし掘りをして確認する事。

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晴天の日に行く。

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。根元をしっかりとって引き抜きます。抜けない場合は土を少し掘ります。

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10cm付けて、根を切り取る。

### 4. 乾燥方法

#### 【自然乾燥】

収穫したニンニクを通風の良い軒下などに並べるか、吊るして陰干しする。通風が悪い所ではムシで腐敗したりカビを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。

## 5. 調整・貯蔵方法

### ①調整

茎を1.5cm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月まで出荷できる。