

どきどき情報9月

9月の農作業

旬	種まき	植付け	収穫	栽培管理のポイント
上旬	ネギ～9/中 ホウレンソウ	—	ネギ～11/中 トマト・キュリ～	ネギは酸性を嫌うので石灰の散布を忘れずに！（2 Kg/10 m ² ）
中旬	コマツナ～9/下	タアサイ セリ	ブロッコリー～10/上 サトイモ～11/上 メキャバツ～11/上	タアサイ：本葉4枚で定植 セリ：ランナーを10cm程度に切って3cm間隔に植え付ける→収穫11月～
下旬	ニンニク(鱗片)	チンゲンサイ	ホウレンソウ～11/上 ハヤサイ～10/上	ニンニクはネギ・タマネギとの連作は避ける。 (冬場に凍みやすい畑は向かない)

タマネギの管理（先月、タマネギの種を播かれた方も多と思います。参考にして下さい！）

- 地温の低下
 - 発芽の適温は20℃前後です。敷藁を行い地温を下げましょう。
 - 出芽までは約1週間程を要します。その間は乾かないように十分な灌水を！
- 敷藁除去
 - 発芽し子葉の先端が地際から離れる頃、敷藁を取ります（直射日光に当たらない夕方を目安に）
- 間引き
 - 発芽後、2～3回間引きをします。（1～1.2cm間隔に）
 - 苗の太さは鉛筆程度の苗が望ましい太さです。



タマネギひとくちメモ

タマネギは古代エジプトでは強壯剤として栽培されていました。これはタマネギに含まれる「硫化アリル」がビタミンB1の吸収を助け、疲労回復に効果がる他、精神安定や不眠症にも効き目があります。ちなみに、タマネギを切った時に目にしみるのも、この硫化アリルです。タマネギのピリっとした刺激は胃液の分泌を良くし、食欲増進にも役立ちます！たくさん作って食べましょう！！

直売センターよりのお知らせ