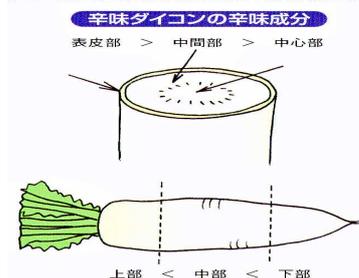


野菜の作業 冬～春期にかけての品目確保と来年の生産にむけての準備をしましょう！

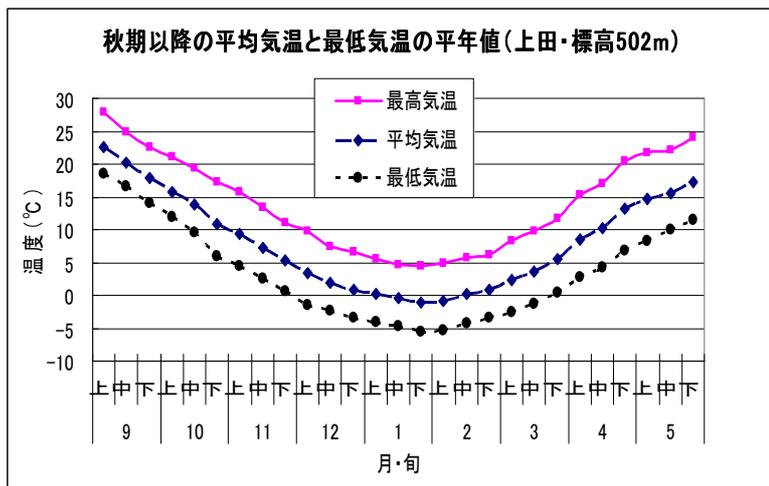
種まき	定植（植付け）	栽培のポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ホウレンソウ ・二十日ダイコン ・コマツナ ・チンゲンサイ ・シュンギク 	<ul style="list-style-type: none"> ・タマネギ ・イチゴ <p>など</p>	<p>長いもの収穫：イモを刻んだり、とろろにしたときに褐変するのはアクがあるから。成熟するとアクが少なくなるので、莖葉が黄褐色になってから堀取りを初め、量が多い場合は、春先まで順次収穫します。</p> <p>辛味大根の収穫：霜にあたり、収穫間際に雨に逢うと辛味が少なくなります。また、やや早堀したほうが辛味が強くなります。辛味は、表皮のほうが強いのでおろす時は皮も一緒に！！</p>
など	<p>収穫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハクサイ ・ネギ ・ダイコン ・チンゲンサイ ・長芋 <p>など</p>	<p>野沢菜のカブの利用：カブ専用種に比べて硬いので、加熱して使用します。 調理例：カブを千切りにしさっと湯通しする。茹でうどんと一緒にゴマ味噌だれでいただく。</p>



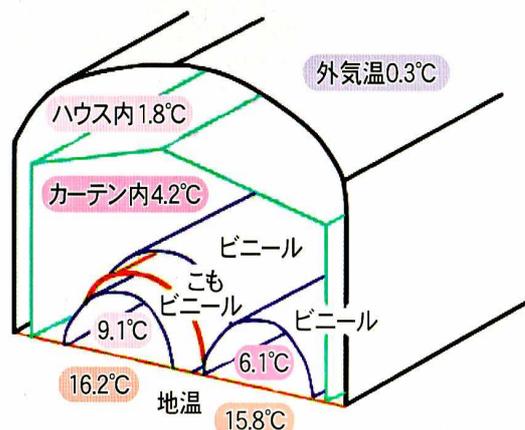
●主な葉野菜の生育適温

作物名	気温(°C)			作物名	気温(°C)		
	最高限界	適温	最低温度		最高限界	適温	最低温度
ハクサイ	23	18~13	5~4	セルリー	23	18~13	5~3
キャベツ	25	20~15	8~4	ミツバ	25	20~15	8
カリフラワー	30~25	25~10	5~4	パセリー	30~25	20~15	5
ブロッコリー	25	20~15	5~4	カブ	30	20~15	8
チンゲンサイ	35	20~15	5	ネギ	30~25	22~12	4
レタス	25	22~15	8~4	ニラ	30	23~16	5
シュンギク	35~25	20~15	10~8	ホウレンソウ	25~23	20~15	8~0

●秋以降の気象経過



●資材の被覆方法と保温効果



山菜の増殖準備（遊休地をつかって山菜栽培！！）

●ワラビ

葉が枯れる秋から早春までの間に、白色の新芽が多い地下茎を掘り取ってそのまま増殖場所に植え込むか地中に埋め込んでおいて春に植え込みをします。

●タラノキ

秋から早春までの間に根をいためないように掘り起こし、土中で保存し、太さが鉛筆以上の部分を長さ15cm以上程度に切り分け日当たりのよいところに植えます。

●コシアブラ

秋遅い時期に黒紫色の果肉の付いた種子ができるので、木の下にシートなどを敷いて落下する種子を集めて果肉を取り除き山土などに取りまきしておくこと翌々年の春に発芽します。

果樹の作業「干し柿づくり」の手順



①柿の収穫・・・果皮の緑が脱けたもの、傷の無いものを収穫し大小に選別します。

②皮むきと連づくり・・・ステンレス製のナイフ等で皮を剥き黒変を防ぎます。連づくりは柿と柿が触れ合わないように行います。

③硫黄くん蒸

・東信ではあまり行われていませんが、市田柿のように果皮をあめ色に仕上げ、かびの発生を防ぐためには硫黄によるくん蒸を行います。果皮が乾いてしまうと効果が劣るので、皮剥き後早めに行います。

方法：密閉した庫内で硫黄華を完全燃焼させ15分ほどそのままにします。（10g 1袋20円位です）
くん蒸庫 1 m³当り

生柿在庫量	硫黄華量	くん蒸時間
100kg	15～20g	硫黄華完全燃焼後15分

※硫黄くん蒸しない場合の殺菌方法は、熱湯で10秒ほど湯通しする。

④乾燥

最初は、カビの発生を防ぐため連の間隔を空け、扇風機などを利用して風を通して直射日光をさげ2週間程度でゆっくり乾かします。（北風が常に当たるところが良い）重量が55%位になったら乾燥を速め（直射日光をあてても良い）、35%位の重量になったら（大きな縦じわが2本入った頃）を目安に取り込んで、ヘタ切を行い、ピロシートの上に山積みし

一晩寝かすと表面に粘りがでるのでこれを一つ並べにして1日乾燥させ日の入り前に取り込み柿もみを行います。さらに天日乾燥→柿もみを繰り返し3回位繰り返すことによって粉がでるようになります。ピロシートや紙袋に入れて3日位で全面に白粉がでたものを出荷します。※そのまま食べるものですので、衛生面には十分注意を払って作業を行いましょう。

「リンゴの長期貯蔵」



フジ・玉林は熟度が進んだものの貯蔵性は劣るので若取りの果実を貯蔵にまわしますが、シナノゴールドは完熟した果実でも12～16週の貯蔵が可能で、むしろ若取りのものはビターピットなどが発生しやすく貯蔵には不向きといわれています。

「ポリエチレン袋」で水分保持

果実の貯蔵場所は冷涼な風通しのよいところが多いため、水分蒸散により貯蔵性が悪くなりやすいので、収穫コンテナごと厚手のポリエチレン袋で包んで水分蒸散を抑えます。袋は、口を簡単に折りたたむ程度としておき、エチレンガスや二酸化炭素が充満するのを防ぎます。この方法は、蜜の入らないシナノゴールドや玉林に適しています。

果実ひと口メモ

ーカリンについて

カリンというと長和町の国道沿いや諏訪湖の周囲に植えられているものを思い浮かべる方が多いとおもいますがそれはマルメロです。

マルメロはバラ目ーバラ科ーマルメロ属で、カリンはバラ目ーバラ科ーボケ属の植物です。マルメロの果肉はカリンに比べ柔らかく生で砂糖漬けなどに加工できますが、カリンは硬いので少し煮てやわらかくしてから漬けます。カリンは和カリンとも呼ばれ庭木や盆栽として観賞されてきた場合が多いですが、咳止めや利尿効果が言われたこともあり、のど飴などに利用されています。香りはカリンに比べマルメロのほうが勝っているように思います。

あさつゆ連絡先 電話:FAX 41-1062

技術事項作成協力：上小農業改良普及センター
地域生活係 櫻井普及員（TEL 25-7156）