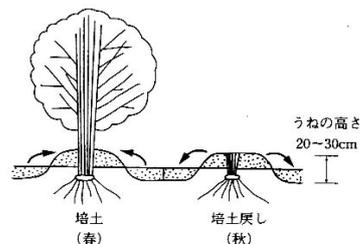


野菜の作業 冬～春期にかけての品目確保と来年の生産にむけての準備をしましょう！

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 ・シュンギク 	<ul style="list-style-type: none"> ・タマネギ ・イチゴ <p>など</p>	<p>アスパラの茎葉の刈り取りと施肥</p> <p>降霜後、黄化した茎葉が枯れ上がったなら、地上部を刈り取りましょう。刈り取りは鎌などを利用した手刈りのほか、効率を上げるためには刈り払い機や専用の刈り取り機を使用します。処分の方法は、従来は焼却が多かったですが、環境保全などの面から問題視されてきており、また、大切な有機質資源であることからほ場外に持ち出して堆肥化し、再度ほ場に還元します。茎枯病や斑点病の被害がなければ、細かく裁断してほ場通路にすき込むのも良いと思います。</p> <p>茎葉が片付いたら、収穫終了後に寄せた畝の土を通路に戻します。畝間には有機質や土壌改良資材を施し、管理機で耕運し春に備えます。</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 ・野沢菜 ・長芋 <p>など</p>	



土壌消毒の種類と方法

農作物の栽培、特に施設栽培農家にとって土壌病害の発生は、大変苦慮する問題のひとつとなっています。土壌病害の発生は生産性、収益性を大きく低下させるため、何らかの防除対策が必要となります。その代表的な方法としては土壌くん蒸剤による処理が挙げられますが、土壌くん蒸剤による処理は、作物や発生病害虫の種類などを考慮するほか、処理時の使用者に対する影響や周辺への危険防止などへの配慮も十分行う必要があることから「熱による土壌消毒(特に土壌還元法)」も紹介します。

《土壌消毒の種類》

○土壌くん蒸剤による処理（クロルピクリン剤、ダゾメット剤等による床土や耕土の消毒）

○熱による土壌消毒

- ・焼土法（鉄板やドラム缶に土を入れて熱する方法（鉢土や床土等少量の消毒に適する。））
- ・蒸気消毒法（専用ボイラーで蒸気を発生させ土壌中に注入する方法（幾つかの方式があるが、種類により労力を要したり、熱のロス、能率などを考慮する必要がある。）
- ・熱水消毒法（専用のボイラーで熱水を作り、土壌に注入する方式であり大量の水を要する。）
- ・太陽熱消毒法（夏ハウスを密閉し地温を上昇させて病原菌を死滅させる方式で、石灰窒素を施用、耕起・畝たて後、ビニル等で覆い、畝間に注水一時的に湛水状態にし土壌に十分吸水させた後20～40日放置する。)

***土壌還元消毒法**（夏季に土壌中の微生物を利用して行う方式で、微生物のえさとなる「こぬか」や「フスマ」を土壌に混ぜ込み土壌微生物を短期間に増殖させ、湛水とシート・ハウス密閉により、土壌を高温かつ還元状態（酸素欠乏状態）にして病原菌を死滅させます。こうした状況下で40℃で2日間、35℃で7日30℃で14日程度あればフザリウム菌の消毒が可能とされています。これは土壌中でフスマなどをえさとして好気性の微生物が旺盛に繁殖し、酸素が急激になくなります。酸素がなくなると今度は嫌気性の微生物が活発に活動し始め、有機酸が生成され、これにより病原菌を死滅（病原菌は好気性菌であり酸に弱い。さらに嫌気性の微生物が病原菌を攻撃し殺してしまうことが最近の研究で明らかになってきている。）させることができます。)



農業豆知識

カボチャの種類・品種・特徴・栽培（その1）

「冬至にカボチャを食べるとカゼをひかない」と言われますが、栄養豊富なカボチャを食べて元気に冬を越したいという願いの表れだと思いますが、カボチャは、荒地でも育ち貯蔵もできることから世界中で広く栽培されています。原産地は中南米といわれており、日本には天正年間（1541年）大分県に漂着したポルトガル船が、カンボジア産のカボチャ（現在の日本カボチャ）を贈ったのが最初といわれています。この時カンボジアから持ってきたのでカンボジアがなまってカボチャと呼ばれるようになったとのこと。

カボチャには大きく分けて日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャとそれらの交雑種があります。

○日本カボチャ

学名のCucurbita moschataの“moschata”は麝香（じゃこう）の事で、良い香りがするという意味で見た目も美しいのですが、栽培に手間がかかり収量が少ないこと、甘味の強い西洋カボチャが好まれるということで栽培が減少し、今では10%以下になっています。甘味が少なく粘質であることから薄味の和風の煮物向きです。

代表的な品種としては

「菊座」規則的に深い溝があり、輪切りにすると菊の花のよう。

「黒皮」小型で濃い皮の色が特徴で日本の風情を感じさせる外観。

「ちりめん」その名のとおり、皮がちじれているように見える。

○西洋カボチャ

学名のCucurbita maximaというのは大きな実がなるという意味。1863年にアメリカから移入され、北海道で栽培されるようになり、50年ほど前まではナタワレカボチャ（ハッパード品種群。硬いのでナタでなければ割れなかった）が主流でしたが、その後栗カボチャ（デリシヤス品種群）が出回るようになると「ホクホクして甘い」という評判で、ナタワレカボチャや日本カボチャを圧倒し市場の9割余りを占めるようになっていきます。

○ペポカボチャ

きゅうりのように見えるズッキーニもカボチャ。イタリアで改良された野菜でペポカボチャを若取りしたもので、日本では80年代から栽培が始まりました。また、そうめんカボチャで知られている金糸うりもペポカボチャの仲間です。繊維が大変ほぐれやすく太さが均一（2mm程度）なので切干大根のように使える特殊なカボチャで、麺つゆに付けて食べたり酢の物に入れたりします。なお、飾りカボチャの多くもペポカボチャの仲間です。

○交雑種

西洋カボチャの雌花と日本カボチャの雄花を掛け合わせてものがほとんどで、病気にも強いことから他のウリ類の台木にも使われます。

『旬』

ほとんどの種類は夏に収穫されますが、3～4ヶ月貯蔵するとデンプンが糖分にかわり美味しくなるので秋から冬にかけての方が旬といえます。

『栄養素』

代表的な緑黄色野菜でビタミン類が豊富で、特に西洋カボチャは主成分が糖質であるカロチンを豊富に含み日本カボチャの倍以上含まれることから、西洋カボチャが甘味の強いことを示しています。

*** 代表的な品種と特性などは次号（その2）で紹介する予定です。**



和風料理に向く「黒皮」



人気の高い「栗カボチャ」



「ズッキーニ」



「金糸うり」