

まきどき・植えどき・収穫どき
どきどき情報

2月

野菜の作業

| たねまき | 栽培管理のポイント |
|--|--|
| <p>ハウス育苗野菜の播種 春レタス ：スティ、ウガード キャベツ ：SE、YRSE 中旬～ 春ハクサイ ：優黄、彩黄 下旬～ ネギ ：夏扇 2号 中旬～ セルリー ：トップセー 上旬～ ブロッコリー ：緑帝、ハイツ 中旬～ 果菜類 (トマト・ピーマン・ナス等) ハウス用：下旬～ (キュウリ) ハウス用：下旬～ など</p> | <p>本年もいよいよ育苗が始まる時期となってきましたので、管理のポイントを再確認したいと思います。</p> <p>育苗のポイント 育苗床土 低温期には育苗日数をやや長く要するので、高温期より多目の窒素成分を配合した床土を用いる。セル成型育苗の場合、低温期には培地 1ℓ中の窒素分量が、レタスで 100mg、ハクサイで 150mg、キャベツ類で 180～200mg程度のものが望ましい。前年に製造され夏越しした床土は養分欠乏をおこすことがあるのでなるべく新しく調整した床土を用いる。また、無病の床土を用いることは最も重要となる。</p> <p>温度管理 低温に感応して花芽をつけるハクサイやチンゲンサイ、セルリーなどでは、育苗中に低温に遭わせないように保温・加温を行う。ハクサイやチンゲンサイ等では、は種直後から 13℃以下にならないようにする。また、ブロッコリーやカリフラワーは育苗中の低温によりボトニングが発生しやすいのでおよそ 10℃を目安に保温・加温する。抽だいの恐れが少ないレタスやキャベツなども発芽を齊一にし初期成育を揃えるため、発芽までは 18～20℃程度で管理したい。また、生育期間中も極端な低温を避け、できるだけ生育適温域内で管理する。(発芽適温、育苗適温は、前年同月号(66号)を参照されたい。)</p> <p>なお、温床線などを使い加温をする場合は、ときどき育苗箱の位置をずらすなど発芽・初期成育が揃うよう管理に工夫することが必要です。</p> |

育苗時の光環境

この時期は温度の確保を優先に保温によりどうしても光線不足を招きやすくなるので、保温に用いる被覆資材はできるだけ新しく汚れの付きにくいフィルムを用いるとともに、生育に支障をきたさない範囲でなるべく長時間光に当てるよう被覆管理を行う。ハウスの構造等で常に日陰になる場所には苗を置かず適宜育苗位置をずらして光に当てるようにしたい。また、ハウスの北側のサイドカーテンに反射フィルムを用いれば光の有効利用が図られるので検討されたい。

かん水管理

かん水は、なるべく晴天日の午前中に下部から水がしみ出る程度に行い、夕刻には培地の表面が乾いているようにし、多かん水とならないよう午後や雨天日のかん水は苗の様子に応じて調整する。

育苗後半は、培地の肥料分も少なくなってくるので、葉色をみながら液肥でのかん水を行う。

病害虫防除

保温により多湿や日照不足になりがちで、普段は問題にならない病害が発生することがあるので、温度に注意しながら適宜換気を行うとともに薬剤での防除も適切に行う。

育苗中に問題となる害虫は、アブラムシやハモグリバエ、アザミウマ類などがあり、特にハモグリバエ類は育苗中にすでに産卵していると考えられ、定植後の孵化で被害が拡大するので、育苗中の防除が大切である。したがって、ハウス内外の雑草防除の徹底やハウスの換気口やサイドなどの開口部への防虫ネットの設置など外部からの害虫飛来、侵入を防ぐようにする。

苗の仕上げ

均一に管理したつもりでも揃わなくなることがあるので、生育状況をみながら場所を入れ替えたり、向きを換えたりする。定植期が近づいてきたら徐々に外気にあて低温に慣らす。ただし、ハクサイ等の低温感応の心配のある品目は換気温度を低めに設定することで対応する。かん水も控え目にして、軟弱徒長しないガッチリとした苗に仕上げるよう心がける。[以上、「信州のそ菜」20092号から引用]

上記の「ポイント」を参考に、本年も良いスタートがきれますよう取り組みをお願いします。



農業豆知識

「乾燥やさいづくりに挑戦！！」

乾燥やさいとは？

やさいの貯蔵や利用方法のひとつとして、「乾燥」があり一般的には、切り干し大根や凍みダイコン、干びょうなどを連想しますが、乾燥の仕方にもよりますが様々な野菜を「乾燥野菜」「干し野菜」とすることが可能です。

ご存知の方も多いと思われませんが、様々な事例を見るとダイコンやニンジン、ジャガイモ、タマネギなどの根菜類のほか、ダイコン葉、ホウレンソウ、キャベツ、モロヘイヤ、ツルムラサキ、オカノリなどの葉物類、トマト、ナス、キュウリ、ピーマン、ズッキーニ、ゴーヤ、カボチャなどの果菜類も可能で、乾燥した野菜は、栄養価も豊富で、かさも減り、保存性も当然高まり調理時間の短縮や用途の広がりにもつながる優れたもののようです。

乾燥野菜は、水で戻して調理するほか、細かく刻んだりパウダーにして利用するなど幅広い使い方があるようです。また、乾燥のレベルの違い（半乾燥、完全乾燥など）でもつくり方、使い方にいろいろなものがあるようで、自家用の場合は半乾燥の野菜も便利のようです。

しかし、販売を目的とする場合は、完全な乾燥野菜が適すると思われ、包装方法の選択や乾燥剤の使用などにより密封・乾燥保持できることがポイントで、原料の野菜名や数量、消費期限など表示基準に沿って行います。

また、特に重要な事項として表示する野菜以外の野菜やゴミ屑・髪の毛などの異物混入防止に十分に注意することが大切となります。なお、調理のレシピを同封するなど工夫をするのもよいでしょう。

つくり方のいろいろ（乾燥方法の事例）

・天日干し

天日干しは、オーソドックスな乾燥方法で当然天気の良い日にざるや干しかごなどの上下に風通しのよいものに乗せて干し、夜は湿らないように取り込みます。なお、トタン板を利用（トタン屋根の上も良い）すると熱が高くなり一気に乾燥させることができるようです。ここで注意したいことは、前段でも触れましたが「異物混入」の面です。当然屋外で行いますので、干す場所に注意するとともにホコリやごみ、衛生害虫等の混入を防ぐため、ネットの設置など工夫する必要があります。また、多量を乾燥したい場合などは、パイプハウスを利用するのも良いと思われまます。

・電子レンジ

電子レンジの利用は、野菜の種類により、また、天日干しとの併用での使用もできるようです。

また、30%乾燥の半ドライ野菜を作る場合にも利用でき、ほとんどの野菜に使えるようですが、白ネギ、タマネギ、カボチャなど糖分の高い野菜やしめじなどは向かないようです。半ドライ野菜は電子レンジで15%、天日で15%の水分を蒸発させますが、時間はレンジの能力にもよりますが、1分～1分30秒程度（これ以上だと煮えてしまう。）行い天日に干します。なお、パセリやニンニクは荒みじん切りで、ローズマリーやミントタイムなどのハーブ類はそのままで電子レンジだけでも乾燥させることができるようです。

・専用機械

温風や冷風乾燥などの方式別や処理能力等により様々な機種があるようです。

ドライトマトの作り方（電子レンジと天日干しを併用した事例）

トマトは、普通トマトでもミニトマトでも可能で、洗ってヘタを取り、普通トマトは輪切りに、ミニトマトは縦半分に切り種を除きペーパータオルで水分を拭き取り皿にキッチンペーパーを敷き切り口を上にして並べます。電子レンジで2～3分程度熱し、出てきた水分を拭き取り天日で2～3日干します。完全な乾燥トマトをつくる場合は様子を見ながら4～5日干します。

なお、電子レンジだけで乾燥トマトにする場合は、電子レンジでの作業を長めに行い水分がなくなるまで作業を繰り返します。



乾燥野菜例：ダイコン、ニンジン、ナス、ホウレンソウなど



出来上がった「ドライトマト」