

まきどき・植えどき・収穫どき  
**どきどき情報 10月**

**野菜の作業 冬～春期にかけての品目確保と来年の生産に向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"> <li>・ホウレンソウ</li> <li>・二十日ダイコン</li> <li>・コマツナ</li> <li>・シュンギク</li> <li>・エンドウ</li> <li>・ソラマメ</li> </ul> <p>など</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タマネギ</li> <li>・イチゴ</li> </ul> <p>など</p>	<p>【秋野菜の収穫判断の目安と注意点】</p> <p><b>キャベツ</b> 熟期の判定は結球最外葉の緑葉がわずかに反転し、結球表面のブルームが少なくなり光沢を増した時期が目安です。過熟球は球の頭部が色あせ商品性を低下させ、裂球している場合もあるので注意するとともに硬くなりすぎないうちに収穫します。</p> <p><b>ハクサイ</b> ハクサイは、収穫遅れによる裂球は無いが雨が多い時などは腐敗が多発しやすくなります。また、生理障害を防ぐとともに、球内葉色の濃さが目立つようやや早く収穫します。</p> <p><b>ダイコン</b> 根重が800g～1kg程度が目安となるが2～3本程度抜いてみると確実です。抜いたダイコンは表面が乾くと土が落ちにくくなるので早めに洗うとともに、外観上の下物はもちろんであるが、先端部の切り口をよく見て空洞症や維管束褐変などの異常根をはぶくようにします。</p> <p><b>ナガイモ</b> 早すぎる収穫は、イモを切断やとろろにしたときに褐変症状（あく）が見られることがあります。これはポリフェノール系物質の酸化によるものですが、収穫は10月下旬頃以降の十分に成熟してから収穫するようにします。</p>
	<p><b>収 穫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハクサイ</li> <li>・ネギ</li> <li>・サトイモ</li> <li>・ダイコン</li> <li>・ニンジン</li> <li>・チンゲンサイ</li> <li>・長芋</li> </ul> <p>など</p>	

**【おすすめの冬期ホウレンソウの品種】**（上田市農業技術者連絡協議会の品種試験結果から）

ホウレンソウは、低温性の野菜であり高温や乾燥によって発芽や生育が不揃いになりやすく、高温期には良品の生産が極めて不安定となってしまいます。作型としては春まき、初夏まき、夏まき、秋まきといった区分があり、短日、低温期になる秋まき作型は栽培が容易で生産も比較的安定する時期になります。

また、品種的には東洋種、西洋種の他に両者の交雑後代から育成された中間種に大別されます。

一般的に東洋種は抽だいが早く、秋まきに利用されています。一方西洋種は抽だいが遅く、最近のF1品種はこの群と東洋種の組み合わせによるものが多く利用されています。

中間種は晩抽性や耐暑性などを付与する方向で育種が進められていますが、近年はべと病のレースの抵抗性を多く獲得した品種が育成されています。

そこで、これらの特性に収量性や商品性などを加え、ハウス栽培における「冬期ホウレンソウ」として低温伸長性があり、有望と思われるいくつかの品種の栽培比較試験を行っていますので品種選定の参考としてください。

（比較品種）カネコ種苗：ハンター、トラット7、クロノス、サンフレッシュ

ナント種苗：タキシード7

朝日工業：アスティア7

トキタ種苗：プリウス

（推奨品種）タキシード7[ナント種苗]：立性でべと病抵抗性（レス1～7）あり、収穫後の鮮度も良好。

（継続検討）サンフレッシュ[カネコ種苗]：立性でべと病抵抗性（レス1～7）あり、葉が大きい。

クロノス[カネコ種苗]：立性で茎太く、葉も大きい、べと病抵抗性（レス1～7）

\*種子については、JAにない場合もありますが、ご相談ください。



# 農業豆知識

## 《寒さに強い葉物類》

比較的寒さに強い野菜として、ホウレンソウ、シュンギクなどが一般に知られていますが、この他にもハウスやトンネルを利用して冬期や早春の収穫が可能な野菜がありますので、いくつかを紹介します。

### 高菜（タカナ）

「高菜」は、葉が大きく肉厚で茎葉ともに柔らかく、品種などにより辛味の強いものもあるが、漬物用や煮食用など幅広く利用できます。

また、耐寒性に優れ、生育旺盛で栽培も容易で多収が見込める野菜です。作型的には、中間地では8 / 中～9月は種で、11 / 上～2月頃までの収穫となりますが、栽培は、ハウス等での栽培が基本となります。



高菜

### からし菜

「からし菜」は、葉茎は油炒めやおひたし、漬物などに利用されています。タカナやザーサイはからし菜の変種になります。種は和がらしの原料となりオリエンタルマスタードとも言われています。

作型的にはホウレンソウ同様に寒さに強いことから、9 / 上～10 / 中は種で、11 / 下～4 / 中頃までの収穫となります



からし菜

### 菜花（ナバナ）

アブラナ科の野菜で、抽だいたした花茎、花蕾を食用とする野菜です。

品種により差はありますが、耐寒性が強く生育も旺盛で多収が見込める野菜です。冬どり作型では、9 / 上～10 / 上頃のは種で11 / 下～長期にわたり収穫が可能となります。

### 水菜（ミズナ）

別名ヒイラギナ、センスジナ、関東では京菜（キョウナ）とも言われ、葉柄が白く、細長く葉には多くの鋸歯状の切れ込みがあり寒さに強く、緑の少ない冬から早春に重宝される野菜です。

臭みのない淡白な味わいと歯ざわりが特徴で、和え物、鍋物、サラダ、汁物、煮物など広く用いられ、浅漬は特にしゃきしゃきした歯ごたえが人気です。通年栽培が可能ですが、8 / 下～10 / 上のは種では、秋から年内での収穫が可能となります。



水菜

### 冬菜（フコナ又はトウナ）

雪菜とも呼ばれ、耐寒性に優れ凍害による葉の痛みが少なく、アクや苦味が少なく食味に優れています。越冬野菜として利用する場合は、他のツケナ類より遅まきとし、冬期から早春にかけて汁の実や浅漬、炒め物など幅広く利用することができます。

作型的には、9～10月に播種し、雪の下などでは露地でも冬越しが可能ですが、春まで収穫が可能な野菜です。

### タアサイ

タアサイは、中国原産で葉面に縮みがあり数が多く肉厚の葉は軟らかく食味が良好です。耐寒性に優れ - 8～10 の低温にも耐えることができます。

作型としては、秋まきの場合露地では8 / 中～10 / 中、被覆栽培では9 / 下～11 / 上が適当となります。なお、生育期間は長く秋まきの場合には種後70～120日とかなりの日数を要しますので必要に応じ、液肥などによる追肥が必要となります。そして収穫は、一般的に本葉が13枚程度の頃が適期となります。