

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 <p>など</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・タマネギ ・イチゴ <p>など</p>	<p>土づくりと堆肥施用</p> <p>露地や雨よけ栽培では収穫・片づけが終了し、来年に向けた土づくりの時期となります。作づけ目の春に比べ、秋の作業は基本的な作土層の確保、有機物の供給、石灰・苦土・りん酸等のバランス矯正や補給が中心となります。長い生育期間や十分な収穫量を支える根がしっかり張れる土壌改良を行いましょう。</p> <p>深耕</p> <p>地上部の生育や収穫を支える根を深く広く張らせるために通気性・保水性改善のための深耕が重要で、地下水位に配慮し果菜類は40cm、根菜類では50cm以上を目標としましょう。</p> <p>堆肥等の有機物施用</p> <p>秋は、作付けまでに数ヶ月の間があることから養分供給目的というよりは、土壌の物理性改善や保肥力を高めるための堆肥等を用い、このため鶏糞などではなく家畜糞おがくず堆肥やきのこ残さ、稲わらなどを施用し、稲わら・麦稈を施用する場合には石灰窒素を重量比で1割程度添加するようにしましょう。</p>
<p>など</p>	<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>	



【試験研究機関からの情報（平成21年度 普及に移す農業技術から抜粋）】

～「ブロッコリー茎葉残さの肥効」～

1 背景・ねらい

ブロッコリー茎葉残さ中には多くの成分が含まれ、鋤き込まれた残さから溶出した成分は後作にも影響を与えるものと考えられる。残さからの成分溶出量を考慮した適正な肥培管理を行うため、残さからの成分溶出量を経時的に調査し、残さ鋤込み後作にブロッコリーを栽培し残さの肥効を評価した。

2 成果の内容・特徴

(1) 標準的な生育のブロッコリー収穫部の成分含有量は窒素-りん酸-加里6.7-1.4-6.3kg/10a、残さ部の成分含有量は窒素-りん酸-加里15.2-2.7-23.7kg/10aである。ブロッコリーの収穫部である花蕾を発達させるためにはしっかりした茎葉部が必要だが、花蕾は未熟な内に収穫するため必然的に残さは多くなる。また、ブロッコリー収穫部の大きさは出荷規格によりcm単位で厳密に定められており、規格よりわずかに肥大しただけでも等階級が低下する。このため、収穫部の成分含有量はほぼ一定で、成分吸収量の増加は収量の増加とならず残さの増加につながる。

(2) 鋤き込んだ残さから窒素と加里成分のほとんどは埋設後2週間内に即効的に溶出し、りん酸成分はやや緩効的に溶出する。

(3) 鋤き込んだ残さは、後作ブロッコリーの成分吸収に影響し、標準的な施肥条件下では残さの肥効が低く、施肥量が少ない条件下では残さの肥効が高い。

3 利用上の留意点

(1) 栽培条件によっては窒素成分含有量や過剰に吸収しやすい加里成分含有量は変化する。

(2) ブロッコリー残さを腐熟させるため、鋤き込んでから後作の定植をするまで最短でも10日から2週間必要である。この期間中は裸地であるため降雨の影響も受けやすく、また溶出した窒素、加里成分が流亡しやすい。残さの肥効は通常の施肥条件下では、窒素成分で1～2kg/10a程度とみられ、これは残さを鋤き込んでから後作の定植をするまでの期間が最短の場合である。残さの肥効は、残さを鋤き込んでから後作の定植をするまでの期間が長いほど、また降雨が多いほど低下する。

(3) この残さの肥効評価はブロッコリーに対して行われてものです。

農産物等における表示の適正化にむけて

化学合成農薬や化学合成肥料の削減等を行った農産物の表示制度と基準

農産物の販売に際しての表示方法は、何らかの制度や基準によるものと出荷者の自主的管理による一般的な販売方法に分かれます。また、制度の中でも登録や認定が必要なものと、必要がないものがあります。初めに登録や認定が必要なものの一つとして「有機農産物の日本農林規格(有機JAS)」があり、これはは種又は植付け前2年以上の間、化学的に合成された肥料や農薬を使用しないこと等を基本とした農産物で、国の登録認定機関の登録認定が必要となります。

二つ目としては、県の制度の「信州の環境にやさしい農産物認証制度」で、土壌診断に基づく土づくりの上に化学肥料及び化学合成農薬を50%以上(当分の間30%以上も認定)削減して生産された農産物に表示できますが、県の認定が必要となります。

次に、登録や認定が必要ないものとしての「特別栽培農産物に係る表示ガイドラインによる表示」は、生産過程等における節減対象農薬と化学肥料の窒素分量が慣行レベルの5割以下である場合に「特別栽培農産物」の表示ができますが、生産者などが自主的に確認・管理し自発的に行われるものですので、これら基準に適合する場合は、ご検討ください。

なお、上記の制度や基準に満たない場合は、これらの表示はできず、通常の販売方法となります。

また、現在は「特別栽培農産物表示ガイドライン」により、「無農薬」「無化学肥料」の表示は、消費者が一切の残留農薬等を含まないといった間違ったイメージを抱きやすく、優良誤認を招くため、「減農薬」「減化学肥料」の表示も削減の比較基準、割合及び対象(残留農薬なのか使用回数なのか等)が不明確であり、消費者にとって曖昧で分かりにくいということで表示禁止事項となっていますのでご注意ください。いずれにしましても、あさつゆの「私たちの安全・新鮮宣言」に基づいた生産や販売を実践していただき、「あさつゆ」全体の評価向上を目指していただきたいと思います。

消費期限と賞味期限

消費期限も賞味期限も販売者(製造者)自らが設定し表示するもので、消費期限はお弁当や洋生菓子など長くは保存がきかない食品(だいたい5日以内に食べたほうがよい食品)に表示し、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示します。

また、賞味期限は、ハム・ソーセージやスナック菓子、缶詰など冷蔵や常温で保存がきく食品で、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限を示します。ただし、賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限らない期限となります。

米の表示方法の改正ポイント

玄米及び精米品質表示基準に基づく表示方法が平成21年1月19日付けで改正されていますので、確認の意味で紹介します。

【変更点】一括表示の「原料玄米欄」の記載方法が変更されています。その他の事項は従来どおりです。

単一原料米の場合 (従来)					(改正後)				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合	原料玄米	産地	品種	産年	
	市	ヒカリ	22年産	100%		市	ヒカリ	22年産	
						単一原料米と記載			
複数原料米の場合 (改正後)					使用割合欄を削除				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合					
	複数原料米								
	国内産			10割					
	市	ヒカリ	22年産	9割					
	××町	ニシキ	22年産	1割					
					%から割に変更				