

秋野菜の準備とポイント

種まき	定植（植付け）	栽培のポイント
<ul style="list-style-type: none"> タマネギ ホウレンソウ シュンギク コマツナ ネギ 地ダイコン ラディッシュ 野沢菜 など 	<ul style="list-style-type: none"> ハクサイ タアサイ チンゲンサイ ニンニク イチゴ など 	<p>●ホウレンソウの特性と栽培</p> <p>ホウレンソウは、直売所の定番野菜の一つとなっており、3月～9月中旬頃まで作付け（は種）が可能です。</p> <p>ホウレンソウは、代表的な長日植物で、春から夏にかけては特に抽だい（とうだち）しやすくなるので、晩抽性品種の選定が重要です。逆に秋まきは短日、低温期になるため栽培が容易で生産も比較的安定する時期です。</p> <p>また、生育適温もやや低温を好み10℃前後まで成育し、0℃以下でも枯死しないことから露地栽培でも11月頃まで出荷が可能となります。さらに被覆資材等で保温をすることにより、それ以上に遅くまで出荷が可能となりますので、挑戦してみたいのが良いでしょう。</p> <p>作期別の品種選定は、耐暑性・耐寒性、抽だいの程度、耐病性などを考慮し選定しますが、秋冬期に出荷するものは草姿として立性の強い品種を考慮することも重要となります。</p>
	<p>収 穫</p> <ul style="list-style-type: none"> ホウレンソウ ブロッコリー ピーマン キュウリ トマト カボチャ リーフレタス サツマイモ など 	

● 野沢菜の品種と栽培

野沢菜も冷涼な気象条件を好む野菜であり、一般の自家用栽培としては春まきと秋まきに大別されます。春まきは、極端な早まきは避け5月の下旬までとし、秋まきは病害対策も考慮し可能な限り遅まきとし、間引きの徹底などにより短期間に生育させ食味の良いものをつくります。

品種的には、一般には在来種が多いと思われるが、県の野菜花き試験場では、根こぶ病抵抗性や食味、収量性などに優れた品種を育成していますので参考にしてください。



● ダイコンの作型と品種

ダイコンは、古くから必需野菜として親しまれています。一般的に生育適温は20℃前後とされ0℃以下では凍害を受けることが多く、反面耐暑性もあまり強くないことから寒地では夏まきを中心とした栽培となっています。寒冷地での春まきは5/上～6/上、夏まきは6/下～8/中がは種期で、品種は大病総太り、YRくらま、献夏37号などがあります。漬け大根としては、宮重・赤すじ系・信州地大根等があります。

そんな中、近年話題となっている地大根は、早まきするとウイルス病が発生しやすくなることや大きくなりすぎることから8月下旬以降のは種が適するとされています。



平成25年水稻刈り取り予測

出穂期以降の平均気温を足し上げる「積算気温」により収穫開始日の予想を行っています。

品 種 名	登熟に要する積算気温	標高	出穂期	収穫開始予想日	備 考
あきたこまち	950℃	700m	8月5日	9月13日～	本年は、場所により生育に差が大きいため「帯緑色籾歩合」等を見て判断することが重要です
コシヒカリ	1,000℃	500m	8月10日	9月19日～	

●刈り遅れは「胴割れ米」の発生を助長します。計画的な収穫ができるようコンバインや乾燥施設の整備は早めに行い、ゆとりある収穫・乾燥調製の計画を立て、品質向上を第一とした作業を行いましょう。

【帯緑色籾歩合による収穫期の判定】

- ・「帯緑色籾歩合」とは**緑色の籾が1穂内に占める割合**のことです。
- ・1穂内の緑の籾が「10%」になったら収穫開始の目安です！

上記の「積算気温による収穫予測」と「帯緑色籾歩合」を参考に適期収穫を行いましょう！

秋の農作業安全月間

9月15日から10月14日まで秋の農作業安全月間です。

県内において、農作業中の事故により死亡事故が毎年発生しています。事故は高齢者による割合が非常に高く、**特にトラクターによる死亡事故のうち9割が「転落・転倒」によるものです。**家族や仲間同士でお互いに声を掛け合い、安全に作業を実施しましょう。

また秋の収穫期を迎え、コンバインなどの収穫機による事故が増加しています。

事故の多くは、作業時の安全確認が不十分であったり、疲れによる不注意が主な原因ですので、しっかり休憩を取り、安全に作業を実施しましょう。



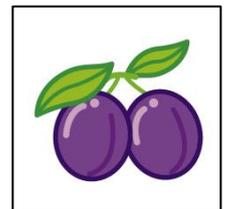
プルーンの適期収穫について

プルーンは、裂果回避や軟化防止のため早採りされる傾向にあります。しかし、直売所に出荷する場合は適熟期を把握し、食味の良い果実の状態での出荷することが重要です。

しかし、プルーンは一般的に**着色が先行するため、外観上の判断だけでは適期に収穫することが困難**です。したがって、着色、糖度、硬度、酸度、食味などを総合して熟度を判断するようにしてください。収穫の大雑把な目安としては、

- ① 果実が全体的に膨らみ、肩が張ってくる
- ② 果実の弾力を手の感触で確認する（硬度でいうと3～5ポンドが適）
- ③ 糖度を測定する（基本的に14%以上で食味良好）
- ④ 食味を確認する
- ⑤ 品種の特性を確認する（例：ベイラーは先端にシワが出ると適熟）

などを参考にしてください。なお、果実温が高いと日持ちが悪くなるので、収穫は早い時間帯に行うようにしましょう。



あさつゆ連絡先

電話番号：0268-41-1062

E-mail：asatsuyu.55@ued.janis.or.jp

技術事項作成協力

上小農業改良普及センター（近藤・岡崎）

電話番号：0268-25-7156（直通）