

○冬こそ農作物をたくさん出そう！～野菜の貯蔵法～

【野菜の貯蔵について】貯蔵中も野菜は生きている！

野菜は貯蔵中も新陳代謝を続けながら熟しており外見上も内容的にも変化します。
この変化を少なくすることが貯蔵のポイントとなります。

①根菜類の貯蔵（縦穴貯蔵法）

- ・ダイコン、人参は立てて保存するのが望ましい。
（呼吸による消耗が少ない）
- ・ダイコン、人参は葉切り後、土付きのまま保存する。
- ・ゴボウは葉切り後5本程度にまとめ間には土をはさむ。

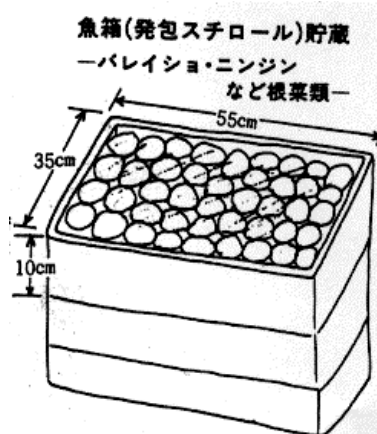
注意事項！

- ・野菜類のまわりにはコモや稲ワラを利用した保温資材を置きその上に20cm程度の土をかぶせる。
- ・湿ると品質が低下するので排水溝は必ず設置する。



- ①深さ1m程度の縦穴をほる。
- ②側壁へワラ束等を並べ野菜を入れる。
- ③上部もワラ束を並べ土をのせる。

②発包スチロールを用いた保存法



- ・魚が入っていた発包スチロール等は、きれいに水洗いし、水分を切っておく。
- ・パレイショ、サツマイモ、ナガイモ、ニンニク、ダイコン等の根菜類はこの貯蔵法が可能！（大小混ぜ合わせて詰め合わせる）
- ・ゴボウは土を5～6cm入れた方が良い。

根菜類貯蔵期間の目安

ダイコン：2～4ヶ月	サトイモ：4～6ヶ月
ニンジン：4～5ヶ月	ナガイモ：4～6ヶ月
パレイショ：5～8ヶ月	サツマイモ：4～6ヶ月



生産者清水重信さん

野菜作りのおもしろさ

規模は決して大農家ではありませんが、毎日楽しくやっています。昨年から、減農薬栽培や、より良い作物を作ろうと色々手を加えています。

おどろくほど良い作物ができたのが「改良土」発酵素入り「ぼかし」堆肥（きのこの廃培土や米ぬかなど）です。これのおかげでオクラは背丈が2m50cmにもなり、三段バシゴでの収穫でした。ほかハクサイ、キャベツ、ナス、ピーマンなども同様に大きく丈夫なものことができました。ぼかしとみのり等の追肥の混ぜ合わせで効果が出るようです。アオムシ等の虫もつきにくく、消毒は1回で済みました。

今まで「まあ、こんなものか」と思いつつ農業をやっていましたが、研究し手を加えればそれなりの効果があることをようやく知った今頃です。

ボカシ肥は短期間かつ低温で発酵させるので、生きた大量の微生物が含まれています。特徴は、即効性であり、緩効性でもあるという点です。ボカシ肥の窒素分の6割は即効性で、夏だと数日以内に肥効が出始め、2週間程度で放出します。残りの4割は微生物の死によって緩やかに放出されます。元肥として使う場合は溝施用が基本です。特にトマトなどの果菜類は初期に肥料が効きすぎると実に栄養がいきませんので、溝を深くしてやると効果がゆっくりになり良いです。一方、追肥に使う場合は、一度にたくさんやりすぎると窒素過多になり、つるばかりしてしまったりするので、様子を見ながら何回かに分けてやるとよいでしょう。

虫がつきにくかったのは、おそらく清水さんの畑の土がとても良い状態にあったからだと思います。ボカシ肥は土壌の物理性、化学性、生物性を同時に改善する優れた資材です。健全な土壌を作ることが病害虫から作物を守ることにもつながるのです。



普及員

新規作物に挑戦して

春先に別の生産者の方から頂いたミニトマトの美味しさに感動し、今年初めて挑戦しました。しかし、最初の1,2段目は有機の液肥をやりすぎたためか独特の味が強すぎてどうにも売ろうという気になれません。しばらく待ってみようと考え、放任していたところ、9月頃には次第に味が落ち着いていい味になってびっくり。それから少しずつ収穫して出荷していましたが、放任期間が長く、枝は伸び放題のため玉伸びがせず苦労しました。来年は整枝をしっかりとしてもう一度挑戦しようと思います。

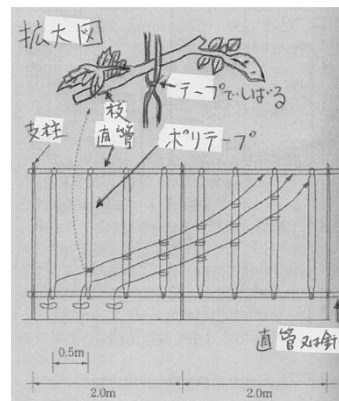


生産者伊藤良夫さん

大玉トマトは花房直下の腋芽が特に強く伸長しますが、ミニトマトはどの節の腋芽も強く伸長するため、放任するとたちまち過繁茂となります。したがって腋芽はできるだけ初期のうち摘み取るようにしましょう。

仕立て方法は一般的に主枝1本斜め誘引が行われています。莖葉が重ならないように誘引テープにため、生長点の伸長に合わせてつる下げしてください。

また、追肥は大玉トマトより少な目の頻度で、草勢を見ながら10～14日おきにaあたり0.1～0.2kgに行ってください。



普及員

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）