

8～9月上旬の農作業

作業時はこまめな水分補給を心掛け、熱中症に注意しましょう。

種まき	作業のポイント
<p>葉菜類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コマツナ</li> <li>・ホウレンソウ (9月上旬～)</li> <li>・シュンギク</li> </ul> <p>根菜類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ダイコン</li> <li>・カブ</li> </ul> <p>など</p>	<p>① 斑点米カメムシ対策～水田の畔草刈りについて～</p>  <p>7月19日に病害虫防除所より本年度向こう1ヵ月のカメムシ類の発生は平年よりやや多く、発生時期は平年並みか早いとの予報が出されました。畦畔草刈りの時期について以下を参考にしてください。</p> <p>斑点米カメムシ類の多くは畦畔のイネ科植物等で増殖します。出穂期（水田内の50%のイネで穂が出た状態）に畦草刈りをすると、すみが無くなった斑点米カメムシは水田を新たなすみかとし、籾から吸汁します。このとき吸汁された米が斑点米となります。畔草刈りは出穂2週間前頃までに行うようにしましょう。</p>
<p>定植 (植付け)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ</li> <li>・パセリ</li> <li>・ニラ</li> <li>・ジャガイモ (デシマなど)</li> </ul>	<p>② なばな・とう立ち菜について</p> <p>本来、ナタネの莖葉や花蕾を収穫したものを“なばな”と呼びます。なばなは春の訪れを感じさせてくれる食材の1つですが、野沢菜、コマツナやハクサイ、チンゲン菜などアブラナ科のとう立ち菜もなばなのように花蕾や莖葉を利用することができます。</p> 
<p>収穫</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・トマト</li> <li>・ナス</li> <li>・キュウリ</li> <li>・カボチャ</li> <li>・ズッキーニ</li> <li>・トウモロコシ</li> <li>・スイカ</li> <li>・インゲン</li> <li>・エダマメ</li> </ul> <p>など</p>	<p>&lt;とう立ち菜の栽培について&gt;</p> <p>野沢菜やコマツナなどアブラナ科の植物は低温に遭うと、花芽分化が開始し、翌春にとう立ちします。</p> <p>&lt;年内の栽培管理について&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年内にしっかりした株を作り、翌春に莖が太いとう立ち菜の収穫量を増やすため、早生・中生種の種を9月中下旬に播きましょう。</li> <li>・野沢菜、ハクサイは-2～-3℃程度でも枯死しない。</li> <li>・チンゲンサイのなばな栽培では“なばな類”に適用のある農薬が使用できます。チンゲン菜を葉物ととう立ち菜の両方で出荷しようと考えている場合は、チンゲン菜で“非結球アブラナ科葉菜類”と“なばな類”の両方で登録のある農薬を散布してください。</li> </ul>

## ～ カボチャのあれこれ ～

すでに直売所への出荷が始まっているカボチャですが、今月は出荷時の注意点やカボチャの品種ごとの調理特性について紹介します。

### ① 出荷時の注意点 ～ “追熟” で日持ちと甘味をアップ！～

収穫後すぐに出荷すると、切り口から腐敗してしまいます。また、品種にもよりますが 2 週間～1 カ月ほど追熟させるとカボチャのデンプンが糖分に変わり甘味が増します。収穫したら、雨が当たらない風通しの良い場所で追熟させましょう！



【写真】十分乾燥し、切り口の大部分が白色化したカボチャ

### ② カボチャのやっかいな害虫 ～ カボチャミバエについて ～

「カボチャを切ってみたら中から虫が」という話を耳にすることがありますが、それはカボチャミバエの幼虫です。卵は幼果の中に産みつけられ、収穫時に外観から中に幼虫がいるかどうか判別することは困難です。また、カボチャミバエの幼虫に有効な農薬はありません。出荷時にどうしても心配な場合には 1/4～1/2 カットの状態で出荷するなどして対応して下さい。

### ③ このカボチャはどんなカボチャ？ ～ 直売所で見かける品種の調理特性など ～

#### <九重栗>



果実約 1.8～2.0 キログラム。形状がハート形と特徴的。果肉色は濃黄色。肉質は極粉質で食味に優れる。

果皮は比較的やわらかい。

姉妹品種にデンプンの糖

化が遅く、貯蔵性が高い「白い九重栗」がある。

#### <坊っちゃん>



果重約 500 グラム程度の手のひら大、食べきりサイズのカボチャ。

肉質は粉質で、栗カボチャに似る。ラップをして電子レンジで7～8分加熱すればそ

のまま食べることができる。また、種や中身をくり抜いてグラタンやカボチャプリンの器としても利用できる。姉妹品種に皮色が異なる「赤い坊っちゃん」、「白い坊っちゃん」がある。

#### <バターナッツ>



果重 800 グラム程度。種子は尻側にのみ入る。果皮は薄く、果肉は濃黄色。肉質は粘質で食味が良い。

栗カボチャのように煮て食べるより、ポタージュスープとして食べられることが多い。その他、カボチャプリンやお菓子作りにも利用される。

#### <珍しいカボチャには食べ方を添えて・・・>

バターナッツのように「切って、煮て食べる」以外の食べ方するカボチャには食べ方例やカボチャの特徴などを添えるとお客さんに手にとってもらいやすくなります。



#### あさつゆ連絡先

電話番号：0268-41-1062

FAX：0268-41-1063

#### 技術事項作成協力

上小農業改良普及センター（小林（裕））

電話番号：0268-25-7156（直通）FAX：0268-23-2161