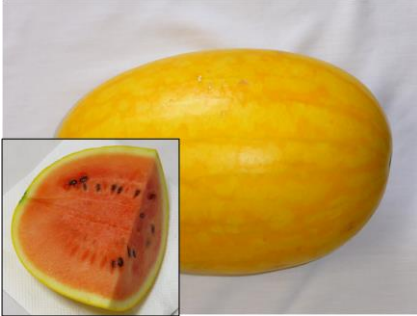


11～12月上旬の農作業

種まき	作業のポイント			
<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> </ul> <p style="text-align: right;">など</p>	1) 収穫したダイコンからみる栽培管理 ～こんな症状ありませんでしたか？ 症状には来年の作付のヒントがあります～			
	症 状 名	症状と発生要因	対 策	
定 植 (植付け)	岐 根 根が2又以上になる 1. 線虫や害虫による幼い根時の食害 2. 石や土塊による側根の障害 3. 堆肥や化学肥料の塊状施肥	1. 殺線虫剤、殺虫剤の使用 2. 深耕と入念な碎土 3. 完熟堆肥の施用、化学肥料の均一施用		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・タマネギ</li> <li>・イチゴ</li> </ul>	横しま症 根の表面水平方向に褐変、黒変を生じる ・生育初期の土壤乾燥	<ul style="list-style-type: none"> <li>・深耕や堆肥の施用などにより、保水性のある畑作りをする</li> <li>・播種前、間引き前後のかん水</li> <li>・マルチ等による土壤乾燥の防止</li> </ul>		
収 穫	空どう症 中心に縦の空洞ができる ・高温、多窒素、生育初期の急激な水分変化が原因か？	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発生の少ない品種を栽培する</li> <li>・窒素を減らし、疎植を割け、根の急激な肥大を抑える</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハクサイ</li> <li>・ネギ</li> <li>・ダイコン</li> <li>・チンゲンサイ</li> <li>・野沢菜</li> <li>・長芋 など</li> </ul>	赤しん症 根の中心部などが赤褐色になる。食べると堅く、苦く辛みが強い。 ・主因はホウ素欠といわれる。 ・気温が高いほど発生が多い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発生の少ない品種を栽培する</li> <li>・ホウ素の施用（過剰害に注意する）</li> <li>・高温時のマルチ使用を避けるか、紙マルチ等利用し地上上昇を抑制する</li> </ul>		
	す入り	・過熟現象	・適期収穫する	
	2) 『ちょっとめずらしい野菜』直売所で見つけました！！			
		第2回【金のたまご（スイカ）】 楕円形の小型のスイカで果重は 2.5～3.0kg。2人で食べきれるサイズ。果皮は黄色いが果肉は一般的なスイカ同様に赤い。肉質はやや締まり、シャリ感がある。 種苗会社から種が販売されている。露地栽培を行う場合は、4月上旬ころからは種を行う。		



# 農業豆知識

## ～ 農産物・加工品の食品表示について～

平成 27 年 4 月 1 日に食品表示に関する規定を一本化した「食品表示法」が施行されました。また、具体的な表示のルールとして「食品表示基準」が示されました。**農産物では平成 28 年 10 月 1 日より新基準に適合した表記が義務付け**られています。また、**加工食品**についても**平成 32 年 4 月 1 日から**（それまでは猶予期間）表示が義務付けられています。

### ◇食品表示 Q&A

食品表示法について組合員の方からお問い合わせいただいた質問事項にお答えします。

Q1.ナス、ピーマンなど異なる野菜を詰め合わせて販売する場合、表記はどうなりますか？

A1. 収穫調整後、選別、水洗い等を行った農産物を詰め合わせたものは、農産物（生鮮食品）の表示方法に従い、①名称（全ての野菜の名称を表示してください）  
②原産地の表示を行います。（産地が異なる場合は産地も全て表示）  
（例 ナス(上田産) ピーマン(東御産)）

Q2.カット野菜の食品表示はどのように行えば良いですか？

A2.食品表示は次のようになります。

具 体 例	表示方法	補 足 説 明
単品の野菜を単に切断したもの (カット野菜)	<b>農産物</b> (生鮮食品)	
複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの (サラダミックス、炒めものミックス等)	<b>加工食品</b>	複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が 1 つの製品であるため加工食品。

Q3.乾燥野菜・乾燥果実の食品表示はどのようにすれば良いですか？

A3.乾燥野菜・乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く）は加工食品の表示方法に従い表示を行います。表示項目は、①名称、②保存の方法、③消費期限又は賞味期限、④原材料名、⑤添加物、⑥内容量又は固形量及び内容総量、⑦栄養成分の量及び熱量、⑧食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、⑨製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称等です。なお、**乾燥野菜・乾燥果実は原材料の原料原産地表示が必要**です。

Q4.原料原産地表示はどのように行えば良いですか？

A4. 原材料に占める重量の割合が 50%以上を占めるものが国産品の場合は「国産」、輸入品である場合は「原産国名」を表示します。ただし国産の場合は、①都道府県名または②その他一般に知られている地名を表示することができます。

Q5.豆類、雑穀の食品表示はどのようにすれば良いですか？

A5. 豆類、雑穀（収穫調整後、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものを含む）は農産物（生鮮食品）の表示方法（A1 を参照）に従い表示を行ってください。

### あさつゆ連絡先

電話番号：0268-41-1062  
FAX：0286-41-1063

### 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