

農業の登録内容は頻りに変更されます。農業は最新情報を確認して使用しましょう。最新情報は府・農の普及課、JA、Web版大阪府農作物病害虫防除指針 (<http://www.jpnp.ne.jp/osaka/shishin/shishin.html>) から。農産物の病害虫発生予防については大阪府環境農林水産部農政室推進課病害虫防除グループ (<http://www.jpnp.ne.jp/osaka/>)

営農総合センター 営農指導課 (072-444-8001)



野菜



たまねぎ
たまねぎの追肥は2回に分ける。

第1回目の追肥は定植15〜20日後に行なう。品種の早晚性による追肥時期の目安は表1のとおりで、追肥後、条間に稲わらや完熟堆肥を敷き、乾燥と地温低下を防ぐ。

なお、第2回目の追肥は、早生種が1月中旬下旬、中生種が2月中旬、晩生種は2月下旬頃に行なう。

◆除草

追肥後に土寄せを兼ねて中耕を行ない、その後除草剤を散布する。

土壌が乾燥していると除草剤の効果が劣るので、散布は雨の降った翌日など、土が適度に湿っている時に行なう。除草剤としてはゴーゴーサン乳剤30を使用する(表2)。

◆軟弱野菜

畑の準備
土づくりは秋から冬に重点的に行なう。作付けの前に発酵牛糞(カウレックス)や、バーク堆肥などの土づくり資材を10a当たり2000〜3000kg散布す。切りわら500kg程度を施す。

◆除草

雑草の発生の多い畑では、除草剤のアーザラン液剤を散布する(表4)。

果樹

来年の病害虫の発生を抑えるため、病害虫の発生源となる落ちた果実や枝葉は園外に持ち去り処分し、病原菌や害虫の卵、幼虫、蛹、成虫の密度を下げておく。

◆みかん

収穫
傷果や裂果、日焼け果は腐敗しやすいので、混ぜて収穫しないよう注意する。

日当たりや着色の良いものから収穫し、すそ成り果や内成り果は、着色や食味、浮皮果の発生程度を見ながら順次収穫する。遅くまで樹に着果させておけば着色と食味は良くなるが、来年の花着きが悪くなるので注意する。

◆貯蔵果の予措

予措とは、収穫後の腐敗果の発生を軽減させるために、果皮を軽く乾燥させること。貯蔵庫

表1.たまねぎの第1回追肥の目安

早晩性	施肥時期	10a当たり成分量 (kg)		
		チッソ	リンサン	カリウム
早生種	12月中旬	5.6	5.6	5.6
中生種	12月中旬	5.6	4.0	5.2
晩生種	12月中旬	5.2	3.2	4.2

表2.たまねぎ(移植栽培)に登録のあるゴーゴーサン乳剤30について

薬剤名	10a当たりの農薬使用量	10a当たりの散布液量	使用方法	使用時期	本剤の使用回数
ゴーゴーサン乳剤30	300〜500ml/10a	70〜100ℓ/10a	全面土壌散布	定植後(雑草発生前)ただし収穫60日前まで	1回

表3.しゅんぎくのべと病に登録があるZボルドーについて

薬剤名	希釈倍数	使用時期/使用回数	10a当たりの散布液量
Zボルドー	500倍	— / —	100〜300ℓ/10a

※Zボルドーは、野菜類で登録がある。

表4.ほうれんそうに登録のあるアーザラン液剤について

薬剤名	10a当たりの農薬使用量	10a当たりの散布液量	使用方法	使用時期	使用回数
アーザラン液剤	秋まき 600〜800ml/10a 春〜初夏まき 800〜1000ml/10a ただし、芽出しまきは 800ml/10a	100〜200ℓ/10a	全面土壌散布	は種後〜子葉展開期	1回

すのも良い。
◆被覆
露地栽培では、塩化ビニール・ポリエチレンなどによるトンネル被覆、不織布・寒冷紗などによるべたがけ被覆などいずれかの方法で保温し、生育を促す。ただし、被覆すると中の様子が見えにくくなり、病害虫の発生に気づくのが遅れることも多いため、注意する。

◆病害虫防除

葉に褐色の病斑が生じ、葉裏に白いかびの発生が見られるべと病は、ハウス栽培では通風が悪いと激発する恐れがある。換気に努め、生育初期にZボルドーを散布し、早期防除を心掛ける(発病後の防除は、十分な効果を得る)。また、注意する。

◆みずな

◆病害虫防除

中株栽培、大株栽培では、株元に菌核病が発生することがある。株元の水はけを良くするとともに、発病株は取り除く。なお、多発した畑では、次年度に水稲を栽培し、発生源となる菌核を死滅させる。

◆ほうれんそう

◆栽培管理

ほうれんそうは、酸性土壌を好む。元肥として、酸性土壌を改良し、株元に腐葉土などを施す。また、株元を乾燥させ、根腐れを防ぐ。また、株元を乾燥させ、根腐れを防ぐ。また、株元を乾燥させ、根腐れを防ぐ。



◆もも

間伐
密植園では、中まで十分光が当たらず、果実の品質が低下する。また、風通しも悪くなり、病害虫が発生しやすい。

◆せん定

せん定は早すぎないよう注意し、12月に入って気温の高い日が続けば、開始時期を少し遅らせる。せん定の手順は、まず不必要

◆カイガラムシの防除

最近カイガラムシ類による被害が増えている。今年発生した園では、12月中旬から1月下旬にスプレーオイル(25〜50倍/10a当たり200〜700ℓ/発芽前まで)を散布する。ただし、芽が動き出してからでは被害の恐れがあるため、発芽前に散布する。

*1 農薬名の後の括弧内は、(希釈倍数/散布液量/使用時期)を表示しています。
*2 農薬名の後の括弧内は、(希釈倍数/使用時期/総使用回数)を表示しています。

お米で健康
管理栄養士・雑穀料理家
●柴田真希

節約するなら しっかりご飯

家計の消費支出の中で、住居代(家賃・地代)は変更できません。水道光熱費は切り詰めるにも限界があります。節約したい、貯金したいと思ったとき最初に目を向けられるのは「食費」ではないでしょうか。

しかし、きちんと食わず体調を崩して病院代や薬代など無駄な出費が増えては意味がありません。また食事の量を減らし過ぎておなかすいてしまい、間食に手を出してしまえば余計な出費がまた増えます。しっかりとバランスを取りつつ、きちんと節約をするなら「しっかりと」「ご飯」を食べることをおすすめします。

最近では糖質オフ・低炭水化物ダイエットなどでご飯を控え、おかずを多めに食べる人がいますが、おかずばかり食べると食費がかさみます。例えば、100g当たり、鶏もも肉は120円、豚ロース肉は260円くらいですが、ここから加熱して味付けするのに調味料代がかかり付け合わせなども添えます。しかし肉類100gだけで

は、おなかを満たされません。それに比べて米1kgが500円の場合、炊いたご飯は1杯(150g)で34円。大盛り(200g)でもたったの45円です。米は水を入れて炊くだけなので、これ以外に費用もかかりません。

コンビニエンスストアに行っても200円強あればおにぎりが2個購入できますが、200円強ではサラダ1個くらいしか買えません。サラダで栄養補給はできません。おなかいっぱいにはなりません。

もちろん、肉や魚などのタンパク質、野菜などでビタミン・ミネラルを補給することも大切ですが、大切なのはバランス。ベストな栄養バランスは、ご飯6・おかず4です。おかずばかり食べるのではなく、しっかりとご飯を食べることで栄養バランスも整え、食費も抑えることができるのです。

