

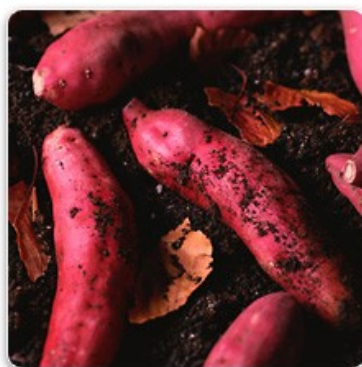
来年の春野菜を期待して

雨が少ないと心配したお盆までとその後の雨に降られてまもなく農作業が続きましたが、みなさんの秋冬野菜の生育はいかがですか

遅れている方でも、まだ間に合います。葉ものはお正月頃が収穫時期となりますし、大根などは正月明けの冬取りとなります。

今月半ばを過ぎると来春用のエンドウ豆の種まき時期となります。エンドウは苗の時期に霜に当てますので、早めの種まきは避けます。

たまねぎは11月に入ってから植付けですので、今月はうねの準備期間でしょうか。



さつまいも

10月の農作業

- 冬野菜の種蒔き
- 根菜類の追肥と土寄せ
- 実エンドウの種蒔き（中旬～）
- サヤエンドウの種蒔き（下旬～）
- たまねぎ用うねの準備

11月の農作業

- たまねぎの植付け

連作障害対策 – 野菜の相性にも気をつけて

昨年までの畑では元気に育ってたくさん収穫できた野菜が堆肥も肥料もたっぷり施したのに今年はぜんぜん育たないなどのことはありませんか。これが連作障害です。

連作障害は前に栽培した野菜の根から分泌した有機酸による有害菌の増殖で植物にとって必要な有効菌が極端に減少したこの不均衡が原因です。連作障害は相性の悪い作物の連作によっても発生します。

対策は

- 相性の悪い組み合わせの連作をやめる
- 連作障害対策資材を散布する

相性の悪い組み合わせ

前作	後作
ナス	トマト、ピーマン
エンドウ豆	ほうれん草
さつまいも	カブ
じゃがいも	エンドウ豆、トマト
キュウリ	ニンジン
大根	ピーマン

目次

イチゴの健康な苗作り	2
野菜の適正生育 pH値	2
農薬に頼らない栽培—コンパニオンプランツ？	3
胚軸切断挿し木法	3
乾燥野菜はいかが	3
天候と野菜	4
編集後記	4

ハイライト

- ◆ イチゴの健康な苗作り
伝染病として炭そ病と萎黄病があります。炭そ病は葉からの伝染、萎黄病はランナーを介して伝染します。
- ◆ 農薬に頼らない栽培
コンパニオンプランツといわれる混ぜ植えやおとり野菜を使った健康野菜の作り方
- ◆ 乾燥やさい
天日干した野菜は日持ちし、栄養価も抜群。 .

イチゴの健康な苗作り

伝染病にご用心

イチゴには炭そ病や萎黄病（いおうびょう）などの伝染病があります。この伝染病防止と単位面積あたりの採苗本数が多く得られるため、イチゴの育苗は、平床採苗から空中採苗が多く用いられるようになってきています。

炭そ病は孢子の飛散によって伝染しますが、葉の結露が必要条件です。そこで葉に直接水がかからない雨よけ栽培や空中採苗が有効です。

また、萎黄病は土壌とランナー（子株をつなぐツル）から伝染します。このため親株が発病していても、用土が萎黄病菌で汚染されていないければランナーからの伝染は、太郎苗で約50%、次郎苗で25%、三郎苗で12%という伝染率に減少し、5番目の苗では0%になります。



通常、萎黄病を発病した株は親株として使わない上、親株が病原菌に感染していて病徴が現れていない場合でも、太郎苗を除いて採苗すれば健全な苗が得られます。

土壌接触を避ける

そこで親株はプランターに植え、病原菌で汚染されていない用土の入ったポットに直接ランナーを受け、採苗します。平床でも、親株の周囲にマルチを敷き、そこに同様にポットを置き、土壌に触れさせないでランナーをポットに受け取ります。ランナーから出た太郎苗は用いず、次郎苗あるいは三郎苗から採苗します。こうすることで土壌とランナーから伝染する萎黄病は防げます。

また採苗する場所と育苗する場所は、炭そ病の防除のため、雨よけとし、水が直接、葉にかからないようにします。また、土が跳ね上がらないように水は株元に丁寧にまきます。

定植は花芽分化の後に

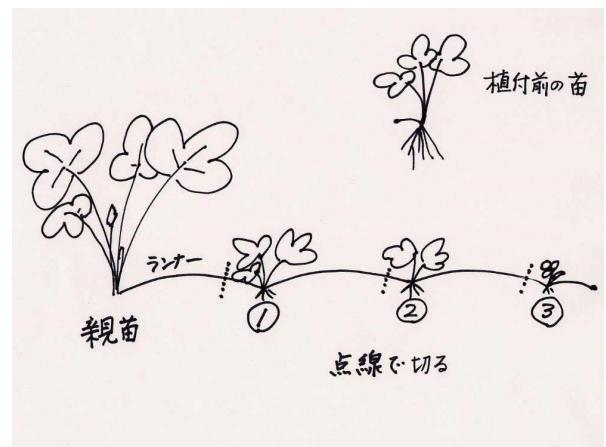
定植は花見が分化していることを確認してから植えつけます。7、8月にポットに受けた苗なら、9月中旬以降に花芽が分化するので、9月中旬～10月中旬に定植します。

温室栽培と露地栽培

温室栽培と露地栽培では畝の高さ、苗の質（大きさ）、定植時期を変えます。

温室栽培では、高さ30センチ以上の畝を作り、9月中～下旬に小さい苗を植えつけます。第1花房と第2花房の両方を収穫するので栽培期間が長くなります。そこで根の伸びる土を多くし、イチゴを老化させないようにします。11月上旬に保温すると、開花後、約40日で収穫できクリスマスや正月には収穫を楽しめます。

露地栽培は、寒さにさらされて冬を越すため寒さに強い苗が必要です。それに第1花房1回だけの収穫となることから、高さ10センチ前後の畝を作り、10月上～中旬、大きく充実した苗を植えつけます。春先に開花しますが、わら等を株元に敷き、果実が直接、土に触れないようにします。



野菜の適正生育pH値

<< おいしい野菜はまずは土作りから >>

土作りでは土壌の酸性・アルカリ性が作物に適しているかが、のちの生育に影響を与えます。酸性の中和には石灰が使われますが、貝殻などを主成分にした有機石灰などもありますので好みに合わせて使用してみましょう。

消石灰—アルカリ性が強く、酸性土壌の矯正に効果あり

苦土石灰—生育に必要なマグネシウムなどが配合されています

有機石灰—かき殻や有機成分を含み、土をふかふかにします

石灰窒素—窒素成分の補給、土壌中和効果、土壌殺菌効果があります。元肥の散布量に注意が必要

酸性に対する強さ	生育適正 pH値	野菜類
酸性に弱い	pH6.0-7.0	ホウレンソウ、タマネギ、ゴボウ、レタス、アスパラガス、トウガラシ
やや弱い	pH5.5-6.5	トマト、ナス、キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー、セルリー、エンドウ、メロン、ソラマメ
やや強い	pH5.5-6.0	サツマイモ、大根、カブ、インゲン、ニンジン、キュウリ、パセリ
強い	pH5.0-5.5	ジャガイモ、サトイモ

農薬に頼らない栽培ーコンパニオン・プランツ？

ブロッコリーや白菜などのアブラナ科野菜にはキク科の野菜を混ぜ植えすると虫害を防ぐことができます。

キャベツ、白菜、ブロッコリーにはレタス、サンチェ、春菊などを混ぜ植えすることによって害虫の産卵抑制になるようです。

<混ぜ植え>

キャベツやブロッコリー5株にサニーレタス1株を混ぜ植えすると、モンシロチョウなどの害虫の産卵行動が抑えられるようです。混ぜ植えの密度は好みで変えることも可能。レタスの需要の多い家庭では交互に植えつけます。

アブラナ科野菜を好む害虫はキク科やシソ科の野菜は食害できないというように昆虫の進化過程で獲得した食餌植物との深い関係があります。

アブラナ科野菜を好む害虫；

青虫(モンシロチョウの幼虫)、ヨトウムシ(ヨトウガの幼

虫)、コナガの幼虫など

キク科のレタスはタバコガの幼虫が食害しますが、アブラナ科の野菜類はタバコガを忌避しますので、相互に害虫の被害を防ぎます。

<おとり>

混ぜ植えだけでなく、食害を少なくする方法として、肥料をたっぷり施用した害虫の好む畑の周囲に栽培する方法があります。

害虫は子孫が繁栄するよう、肥料たっぷりの「おとり野菜」に沢山卵を産みつけ、有機質肥料を控えめにした健康な野菜には卵を産み付けません。

何株かをこのように犠牲にすることで、多くの株を助けることができます。

コンパニオン・プランツとしてハーブ類が知られています。トマトとニラを混植した経験があります。

胚軸切断挿し木法

アブラナ科野菜類を連作すると、土壌病害などの連作障害が発生することがあります。病気に抵抗性を持たない罹病性品種でも抵抗性を持たせる育苗方法です。この方法は多くの野菜類に応用できます。

ハクサイの種まきは1株を大きくするために3cm間隔で1粒まきとします。その後、子葉が展開し、本葉が1.5~3枚のときに、子葉と根の間の部分である胚軸を切断して、きれいな水で2時間、水揚げした後、移植用のポットに挿し木をします。

その後は苗と土を密着させるため十分に水をやりますが、**多湿は禁物**でやさしおれる程度に管理します。

挿し木後5~7日で新芽が伸び始め、発根したことが確認できます。発根したら一般の栽培方法に準じた管理とします。胚軸切断挿し木法は、切断と発根のストレスがかかりますので、通常より5~7日、生育が遅れます。しかし根が更新されるためその後の生育は自根よりよくなるので、やがて生育は自根と同等か、ややよくなります。

この方法はハクサイ以外にブロッコリー、キャベツ、カリフラワーなどのアブラナ科野菜、トマト、ピーマン、ナスなど



ハクサイ

ナス科野菜、キュウリ、カボチャ、スイカなどのウリ科野菜、オクラ、レタスなど多くの双子葉野菜(双葉で発芽する野菜)に応用できます。

本葉展開~本葉3枚までの間に胚軸を切断すると、病原菌でない善玉の微生物が発根した根から組織内に定着できます。これは、その後も植物が生きている間、保たれます。組織内に善玉菌が定着した植物は病害虫に対する

抵抗性が誘導され、生育も促進されます。

本葉展開~本葉3枚までは親からの従属栄養(種子)から、自分で栄養を作り出す独立栄養への転換期間です。

乾燥野菜はいかが

干し野菜は日持ちもよく、栄養価も風味もアップ

切り干し大根やカンピョウなど昔からよく知られているように、野菜を切って天日で干すと長持ちしますし、うまみが凝縮され、独特の歯ごたえも出て生野菜とはまた違ったおいしさを楽しむことができます。

ナス、キュウリ、トマト、ピーマンなどほとんどの野菜は切ってカラカラになるまで干して、ポリ袋に入れておけば長

期間保存ができます。カラッと晴れた日に風通しの良い場所でしっかり干すと色もきれいでカビも付きにくくなります。

写真：ドライネット
(アマゾン 1,293円)



やさい教室おらが塾

愛知県小牧市大草2503
ぼだい樹内
TEL 0568-47-0268

メンバーリスト

oragajuku2503@googlegroups.com

ホームページをリニューアル!

<http://e-blog.ikezoe.net/yasai/>

無農薬野菜は甘くて美味しく、
子どもたちにも喜ばれています

《塾からのお知らせ》

10月の共同作業日
10/12 (日)

天候と野菜

暑さに強い野菜、寒さに強い野菜と日本の天候にマッチした各種野菜があります。天候の条件とそれにマッチした野菜を整理してみました。

高温を好み暑さに強い野菜

オクラ、ショウガ、ミョウガ、シソ、エダマメ、ナス、ニラ、サツマイモ

これらの野菜は夏の暑さに耐えるものばかりです。

高温を好むが暑さに弱い野菜

キュウリ、ウリ類、トマト、トウモロコシ、フキ、アスパラガス、ゴボウ

初夏の収穫期を過ぎ、盛夏には樹勢が衰えるもの

低温を好み、寒さに強い野菜

エンドウ、ソラマメ、ネギ、ブロッコリー、ホウレンソウ、コマツナ、メキャベツ、イチゴ

幼苗時期に寒さに耐えるもの、花蕾の発育に冷涼な気候がよいもの

低温を好むが寒さに弱い野菜

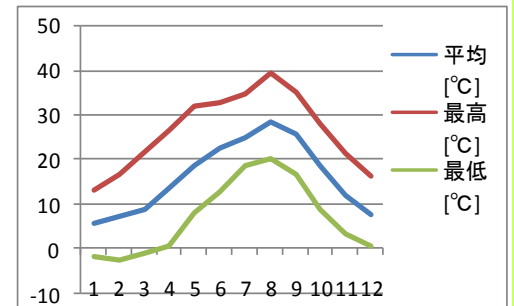
レタス、セルリー、パセリ、カリフラワー、春菊、ミツバ、ジャガイモ、ニンジン

日照条件と生育

日当たりの良い場所を好むキュウリ、スイカ、メロンなどのウリ類、ナス、トマト、ピーマンなどのナス類、インゲン、エンドウ、エダマメなどの豆類、サトイモを除く芋類、ダイコン、ニンジン、ゴボウなどの根菜類などがあります。

日当たりが多少悪くても良い野菜は、サトイモ、ショウガ、イチゴ、白菜、ホウレンソウなどの葉菜類やネギなどがあります。

日当たりが悪くても良い野菜は、ミツバ、フキ、ミョウガ、ハスイモなどがあります。



2007年高蔵寺消防署の気温観測値

編集後記

第4号の会報をお届けいたします。

この会報を作り始めてマイクロソフト社にword以外の手頃な文書作成ソフトがあることを知りました。この会報はそのソフト Publisher を使用しています。使ってみれば word のテキストボックスを多用している印象があります。クラブの会報作成には“もってこい”のツールですね。

我が家の畑はたんぼに囲まれた休耕田です。8月は乾燥して耕耘機の刃が立たず、9月は稲の水やりと多雨の影響ですぶすぶとなり秋野菜の準備が幾分遅れました。例年より10日くらいの遅れです。下旬の秋雨前線の影響で気温も上がりず最高気温が20℃以下の日が続きました。こんな調子が続くと今年の冬はどんな天候となるのか心配になります。

共同畑のサツマイモも葉が茂っていますので、地下には大きなサツマイモができています。そろそろ試し堀をして、どこかの日曜日に芋掘りをしましょう。その時は子供さんがいらっしゃる方は同伴してみたいかですか？

サツマイモの保存

晴れた日に収穫して陰干しし、新聞紙などで包んで、日の当たらないところで保存します（4～5日陰干しすると甘みが増しておいしくなります）。



保存の適温は13～15度。発泡スチロールの箱などに入れて10度以下にならない場所で保存するのがおすすめです。ポリ袋などで密閉すると、蒸れて傷みやすくなるので注意します。5度以下で低温障害を起すため、冷蔵庫は避けます。

サツマイモの冷凍保存は家庭の冷凍庫ではむずかしいとされます。冷凍保存する場合は加熱して潰した状態にするのがおすすめです。茶巾しぼりやスープ、スイートポテトなどに利用できます。

今回の会報は櫻田さんと池添の共同作成となりました。記事にしたい原稿がありましたら、500文字前後でお送りください。お待ちしております。（記 池添）