

2 野 菜

項 目	作 業 内 容																
<p>(1) 梅雨期の排水対策</p> <p>(2) 果菜類の追肥</p>	<p>(今月の作業のポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○梅雨期の排水対策 ○さといもの追肥・土寄せ・疫病防除 ○果菜類の追肥 ○貯蔵用たまねぎの収穫・乾燥 ○きゅうりの管理 ○いちごの炭疽病防除 ○トマトの管理 <p>梅雨期の大雨等により土壌水分が過剰になると、土壌中の気相(空気)が小さくなり、根の活力が低下し生育が抑制される。湿害対策として、うね間や側溝、排水溝の土をさらい、雨水が速やかにほ場外へ排水できるよう排水溝を設置するなど、ほ場全体の点検を行う。</p> <p>今後、作付けする野菜は、排水の悪いほ場ではできるだけ高うねとし、また、あらかじめ堆肥等を施用し、土を膨軟にしておく。また、マルチ被覆は土の物理性、土壌水分、肥料分の保持や豪雨による土の流亡、土の跳ね上がり防止等に有効である。</p> <p>6月はきゅうり、なす、ピーマンなど、5月に定植した果菜類の収穫が始まる。これらの果菜類は、茎葉の伸長(栄養生長)と、開花や果実の肥大(生殖生長)が同時に進行しており、両方のバランスのとれた生育をさせることが良品多収生産につながる。このため、生育に応じた肥培管理や着果負担の軽減等により、草勢管理に努める。主な野菜の追肥の目安は表1のとおりであるが、天候や生育の状況により、時期や量を加減する。</p> <p>また、根傷み等で根から養分の吸収ができない場合は、1,000倍程度の液肥(尿素液等)の葉面散布を行うと効果的である。</p> <p>表1 主な果菜類の追肥施用の目安</p> <table border="1" data-bbox="459 1568 1383 2011"> <thead> <tr> <th>作物名</th> <th>追肥開始の目安</th> <th>追肥の間隔</th> <th>1回当たり 施用量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>きゅうり</td> <td>雌花の開花始めから 収穫始め</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">7～10日 おき</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">N成分で 2～3kg/10a</td> </tr> <tr> <td>なす</td> <td>1番果収穫始め</td> </tr> <tr> <td>ピーマン</td> <td>1番果収穫始め</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>1段花房の果実がピン ポン玉大時</td> </tr> <tr> <td>ミニトマト</td> <td>3段花房開花時</td> </tr> </tbody> </table>	作物名	追肥開始の目安	追肥の間隔	1回当たり 施用量	きゅうり	雌花の開花始めから 収穫始め	7～10日 おき	N成分で 2～3kg/10a	なす	1番果収穫始め	ピーマン	1番果収穫始め	トマト	1段花房の果実がピン ポン玉大時	ミニトマト	3段花房開花時
作物名	追肥開始の目安	追肥の間隔	1回当たり 施用量														
きゅうり	雌花の開花始めから 収穫始め	7～10日 おき	N成分で 2～3kg/10a														
なす	1番果収穫始め																
ピーマン	1番果収穫始め																
トマト	1段花房の果実がピン ポン玉大時																
ミニトマト	3段花房開花時																

項 目	作 業 内 容
(3) きゅうりの管理	<p>きゅうりの葉は、概ね展開後 45～50 日で光合成能力が低下するため、重なり合った古葉や病葉を適宜取り除く。目安は1回の摘葉で株当たり 1～2 葉である。また、下葉の 3～4 枚は主枝を摘心する頃までに摘葉し、株元への採光を良くする。</p> <p>なお、草勢の低下が見られる場合は、変形果や傷果などを中心に摘果を行うなどして着果負担を軽減する。</p> <p>病害においては、多湿条件ではべと病、褐斑病、炭疽病が、乾燥条件ではうどんこ病が発生しやすいので、排水、通風、採光を良くするとともに、発病葉の早期発見に努め、適期に防除を行う。</p>
(4) トマトの管理	<p>トマトは強い光を必要とする野菜であり、晴れの日が続くと順調に生育するが、雨天や曇天が続くと光合成量が低下し、落花の原因となる。このため、1 花房に 3～4 花開花が見られた時にトマトトーン 100 倍液を散布し、着果促進に努める。</p> <p>また、降雨が続くと、疫病、すすかび病、葉かび病、灰色かび病、かいよう病が発生しやすいので、晴天日に腋芽除去や収穫果房より下の葉の摘葉を行い、風通しを良くする。ハウス栽培での作業中は、通風を良くして湿度を下げたり、はさみや手袋などを消毒したりするなどして、管理作業による病気の伝搬を防ぐ。灰色かび病の発生源となるため、咲き終わった花卉を早期に除去する。</p>
(5) さといもの追肥・土寄せ・疫病防除	<p>さといものマルチ栽培では、6 月中旬頃を目安にマルチを除去し、追肥、土寄せを行う。1 回当たりの追肥量は窒素成分で 7 kg / 10a 程度とし、8 月中旬頃までにもう 1 回施用する。</p> <p>この時期の土寄せは、マルチ栽培では根がマルチの際まで伸長しているため根を傷めやすい。このため、作業はなるべく曇天時に行い、土寄せ後の夕方に適宜かん水する。</p> <p>土寄せする土の量（高さ）は、新葉が隠れない程度とし、株元まで十分に行い、かまぼこ型でボリュームのあるうねにする。</p> <p>また、全期マルチ栽培（栽培期間中にマルチを除去しない栽培）の場合は、6 月中旬頃に土寄せの代わりに株元へマルチの上から軽く土入れを行い、子芋からの出芽を促進させる（写真 1）。</p>

項 目	作 業 内 容
-----	---------



写真1 全期マルチ栽培における土入れ状況

病害面では疫病（写真2）の発生に注意する。発病前からペンコゼブ水和剤等を定期的に散布し、初発を認めたら発病葉を除去してダイナモ顆粒水和剤、その後病斑の拡大が認められなければ、ピシロックフロアブルを散布する。



写真2 さといもの疫病の特徴

（6）貯蔵用たまねぎの収穫・乾燥

たまねぎは茎葉が倒伏した後も肥大するが、貯蔵性を考慮し、茎葉が70～80%程度倒伏した頃に収穫する。晴天が続く日を選んで収穫し、葉の切り口を乾燥させてコンテナに7分目程度入れ、ハウス内に搬入する（図1）。腐敗球の発生を軽減するため、搬入後

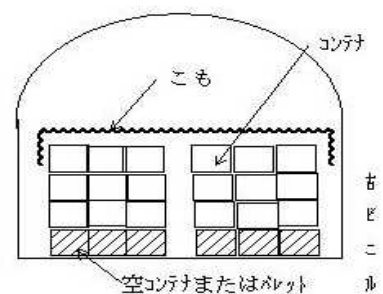


図1 たまねぎの乾燥

1～2週間は40～45℃で早く乾燥させ、その後は30～40℃で管理する。温度が50℃以上になると、品質が著しく低下するので置き場所等に注意する。首の部分や根がカラカラに乾けば乾燥終了で、風通しのよい温度の低い倉庫などで保存する。

項 目	作 業 内 容
(7)いちごの炭疽病防除	<p>いちごの炭疽病（写真3）は、降雨や頭上かん水により罹病苗に降りかかった雨滴によって胞子が飛散し感染が拡大する。</p> <p>6月は親株床で採苗が行われる時期であるが、この時期は梅雨に当たるため、親株や子苗を含めた定期的な防除、および発病株の早期除去を徹底する。</p> <p>また、育苗床での炭疽病のまん延を防ぐには、雨よけハウスでの底面給水育苗が有効である。併せて、うどんこ病の初発（新葉の葉裏や柔らかいランナー上の発病）を見逃さず、適期防除を徹底する。</p> <div data-bbox="480 741 1374 1227" data-label="Image"> </div> <p>写真3 いちごの炭疽病の病徴</p>

(作成 農林水産研究所)