

# 野菜

収穫作業が終わったら速やかにマルチや作物残渣を適切な方法（野焼き等を行わない）で片付け・処分を進めましょう。また、使用した支柱や紐・クリップなどに病原菌が付着している場合もあり、翌年の感染源となる可能性があるため、資材の消毒も徹底しましょう。また、害虫が施設内での越冬をしないように、ビニールフィルム被覆の除去、開放する等して低温に遭遇させるように心がけましょう。

## 1 土づくり

### (1) 土壌診断による肥料成分の把握

県下では加里・リン酸、石灰が過剰により、苦土が不足している場合が多くあり、肥料成分のバランスが崩れた土壌では生育障害につながる場合があります。また、燃油高騰の情勢から肥料等資材価格の高騰も懸念されており、定期的に土壌診断を行い、土壌中の肥料成分を把握して、過剰な施肥とならないよう、バランスの良い土づくりを心がけましょう。

### (2) 堆肥施用

良質な有機物の施用は、土の団粒構造を発達させ、通気性、排水性、保水性が向上します。堆肥は原料となる有機物によって成分や効果が異なります（図1）。一般的に物理性改善効果の高いものは肥料効果が低く、肥料効果の高いものは物理性改善効果が低くなります。目的により堆肥の種類を使い分けることも大切です。

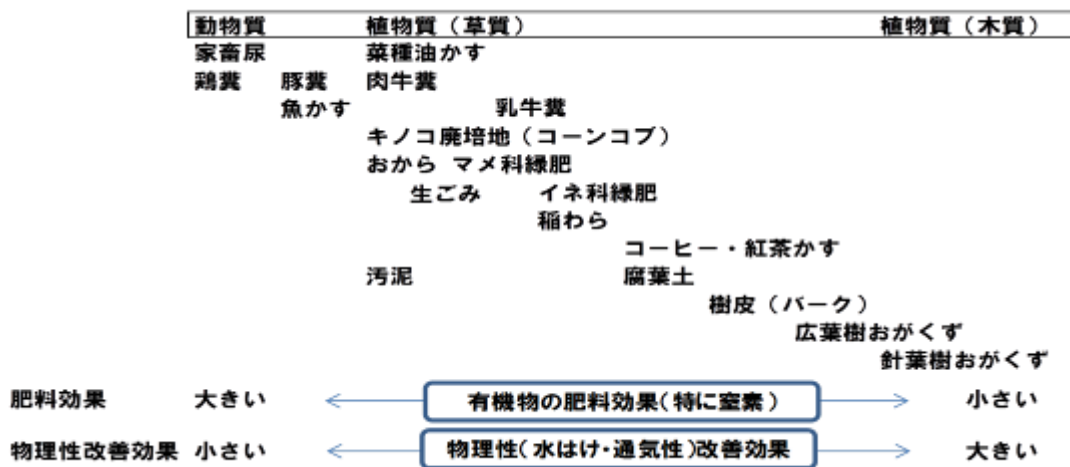


図1 有機物の肥料的効果と物理性改善効果(長野県土づくりガイドブックより)

## 2 アスパラガス

### (1) 茎葉の刈取り

平均気温が16℃以下になると萌芽を停止し、地下茎に養分転流を始めます（図2）。

地上部の刈り取り時期は、強い霜に2～3回あたった後、茎葉の黄化が80～90%（茎葉の緑が抜けてから）頃に刈り取ります。

早刈りとならないように注意しましょう。

また、養分転流を促進するため、土壌が過乾燥状態とならないように土壌水分にも注意しましょう。

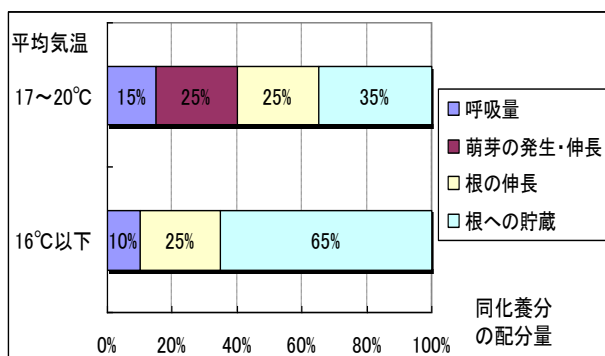


図2 気温と同化養分の配分量

## (2) 茎葉の処理

地上部の刈り取り後、うねに盛土をしている畑では株元の土をうね間に戻し、除草を兼ねた中耕を行います（寒い地域では、この作業を春に行ってもかまいません）。同時に残さの片付け、有機物や石灰質などの土壌改良資材を施用します。うねに土を戻す際は、地下茎にある鱗芽を傷つけないよう注意して下さい。

刈り取った茎葉は、焼却はせず、乾燥させて畑の外へ持ち出するか、細断して通路部にすき込みます。残さをすき込む場合は、10 a 当たり 40～60kg の石灰窒素を散布して、株元から崩した土を被せます。ただし、茎枯病や斑点病が多発した畑では、次年度の伝染源になりやすいので、畑の外で処分して下さい。

残さを畑内に放置、未熟有機物を施用すると、野ねずみの侵入を助長するので、堆肥等の有機物は完熟したものを用います。野ねずみの発生が目立つ畑では、晩秋の堆肥の施用を避け、春の立茎時に施用した方が良いでしょう。



写真1 アスパラガスの地上部の黄化

※60～70%程度黄化しているが、茎に緑色部が残っており、刈取時期までもう少しという状況

## 3 ダイコンの収穫

播種後、およそ 60 日前後が収穫適期となります。収穫の目安は、根部の直径が 7～8 cm で、葉数が 30～40 枚、根重は用途にもよりますが 1 kg 程度です。収穫の遅れは、す入りや裂根などの障害が発生しやすくなります。また、ダイコンの表面が乾くと土が落ちにくいため早めに洗います。茎葉や未収穫の残さは翌年の病害の伝染源となりますので、畑の外へ持ち出して処分しましょう。

根内部の異常は収穫するまで分からないことが多いですが、黒変は病害(萎黄病)やホウ素欠乏が疑われ、赤心はホウ素欠乏、空洞は生育初期(播種後 20 日～1 ヶ月ぐらいの間)の急激な土壌水分の変化や高温等の気象条件の影響、岐根・曲根・裂根は、播種直前の施肥・未熟有機物の施用、物理的な障害(土壌硬度、小石他)等が原因と考えられます。

また、地ダイコンの本格的な収穫期は 11 月上旬～下旬となり、F 1 品種は在来種に比べて 5～7 日間生育が早くなる傾向があり、降雨が続くと急激な肥大となる場合もあります。収穫の遅れはす入りや割れの原因となりますので、試し抜きをしながら遅れないよう適期収穫を心がけてください。

辛味大根としては、貯蔵しながらの少量継続出荷が基本となります。収穫は出来るだけ天気の良い日に行ない、収穫後に葉を切り落とし土や泥(土が乾くと落ちにくくなるので早めに)を落としてから、室や土中、冷蔵庫等で保存します。この作業時に傷が付くと腐れや変色の原因となりますので、ていねいに扱きましょう。

冷蔵庫で保存する際は新聞紙で包み、ポリ袋に入れるとよいでしょう。

地大根は耐病総太り等に比べて辛味が強いほか、ビタミンCや糖度も高い傾向にあります(表1)。直売所で販売する際にはこうした栄養面の特性もPRするとよいでしょう。

表1 地大根の成分調査

	辛味値	ビタミンC (mg)	糖度 %	水分 %
戸隠地大根	273	38.0	7.2	88.8
ねずみ大根	327	45.7	8.1	88.0
耐病総太り	158	14.6	5.0	94.3

平成9年度 長野県農業総合試験場の調査による。