

2 野 菜

項 目	作 業 内 容
<p>(1) 果菜類の定植及び管理 (トンネル栽培)</p>	<p>(今月の作業のポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○果菜類の定植及び管理 (トンネル栽培) ○果菜類の温度管理 (施設栽培) ○たまねぎ・そらまめの防除 ○そらまめの収穫 <p>ア トンネル栽培 (きゅうり、なす等) の定植</p> <p>一般に、果菜類は高温を好み、生育に必要な最低気温は8～10℃、最低地温は15℃程度が必要であり、春先の露地栽培では畝のマルチとトンネル被覆 (写真1) による保温が重要となる。</p> <p>トンネル栽培の定植時期は4月中下旬となるが、定植前後の週間天気予報に注意するとともに、苗の生育をみて、定植日</p> <p>イ 定植準備</p> <p>定植の1週間前までに、マルチとトンネルの被覆を行い、地温を十分高めておく。降雨によりほ場の準備が遅れると適期に定植できないため、早めに準備しておく。</p> <p>ウ 定植後の管理</p> <p>苗が活着すればかん水は控え、トンネル内温度を昼間 25～28℃程度、夜間 10～12℃を目安に管理する。トンネル内の温度が30℃以上にならないければ、ビニールは密閉したままとし、蒸散防止と夜温及び地温の確保に努める。しかし、かん水不足でトンネル内が乾燥していると日焼け症が発生するので、苗の生育と土壌の乾燥状況を観察しながら、適宜かん水や換気を行う。</p> <p>エ 晩霜対策</p> <p>トンネル栽培では、生育初期に降霜があると被害が大きくなる。寒暖の変動が大きい時期であり、降霜が予想される日は、トンネルの上を不織布などの保温資材で被覆し、霜除けと保温</p>



写真1 きゅうりのトンネル栽培

項 目	作 業 内 容
<p>(2) 果菜類の温度管理（施設栽培）</p> <p>(3) たまねぎ・そらまめの防除</p> <p>(4) そらまめの収穫</p>	<p>に努める。</p> <p>葉の縁が霜で黒変した場合は、成長点が健全であれば10日程の生育の遅れですむため、殺菌剤の散布とあわせて保温に努める。</p> <p>オ トンネルの除去</p> <p>晩霜の心配がなくなれば、トンネルの開閉によって少しずつ外気に馴らし、生育の進み具合に応じてトンネルを除去する。定植や活着の遅れで生育が劣っている場合は、こまめに換気や保温を行って生育適温を保つとともに、液肥を散布して生育を促した後にトンネルを除去する。トンネルの除去後は、速やかに支柱へ誘引する。</p> <p>きゅうりやトマトにおける生育適温は、日中25～28℃、夜間15℃前後で、昼夜の温度差が10℃程度になるのが望ましい。</p> <p>ハウス内が高温になると茎葉が徒長し、きゅうりでは雌花の着生が悪くなり、トマトやなすでは花粉の質が低下し、着果不良や奇形果発生の原因となる。</p> <p>日中の高温を防ぐため換気を行う。換気の方法は、単棟ハウスでは肩換気が良いが、連棟ハウスの場合は、肩換気だけでは気温が下がらないことがあるため、天窗換気も併用する。また、換気扇のあるハウスにおいても、天気やハウス内の温度に留意し、温度が上がり過ぎないようにサイドの開閉を行う。</p> <p>なお、この時期はまだ夜温が下がることもあるため、いつでも使用できるよう暖房機を整備しておく。</p> <p>気温の上昇や降雨に伴い、たまねぎでは白色疫病やべと病、そらまめでは赤色斑点病などの病害の発生が多くなるため、ほ場の排水対策や薬剤散布に努める。また、アブラムシ類やアザミウマ類等の害虫の発生も増えてくるため、初期防除を徹底する。</p> <p>そらまめの収穫は、低温処理株で4月下旬～5月上旬、無処理では5月上旬～中旬頃となる。</p> <p>収穫期の判断は、①莢の色が濃くなり光沢が出てくる、②莢が下垂気味となる、③莢の背中の筋がやや褐色になる、④莢を</p>

項 目	作 業 内 容
	<p data-bbox="472 284 1377 416">触ると中の豆が大きく充実している頃を目安とし、試しどりを して収穫適期を判断し、商品価値を落とさないよう適期収穫に 努める。</p>  <p data-bbox="743 943 1082 976">写真2 収穫期のそらまめ</p>

(作成 農林水産研究所)