

V 野 菜

今月は露地果菜類の収穫期となるため、適切なかん水管理等を行い、地上部と地下部の生育のバランスを保ち、収穫時まで根と葉を健全に維持して適期収穫を行うように努める。

また、梅雨末期の集中豪雨による局地的な被害や、転作野菜等の湿害や病害が発生しやすい時期となるので、排水等のほ場環境の整備と総合的な防除の実施など適正な栽培管理に努める。

1 湿害対策

- (1) 湿害回避対策の基本は、表面水を速やかに除去することにある。このため、ほ場に長時間、水が停滞することのないように、明きょや排水溝を点検し、除草や掘り直しを行う。特に、施設栽培では施設周辺の排水路を整備し、雨水の侵入を防ぐ。
- (2) ほ場が冠水した場合は、3時間以内ではほとんど悪影響はでないが、それ以上では、土壌の酸欠等による根腐れが発生しやすくなるため、表面水の排水に努める。

2 すいかの高品質生産

- (1) 生育に合わせた着果節位と着果数を選定し、変形果等の不良果は早めに摘除する。
- (2) 果実を正座させる場合、マルチに小穴を開けて水溜まりを防ぐか、果実マットを敷いて尻からの腐敗を防ぐ。
- (3) 果実の肥大経過や葉色を良く観察し、肥料分の不足を起こさぬよう、早めに液肥の灌注や葉面散布等の対応を図る。
- (4) 収穫適期は大玉の場合、着果後約45日前後（積算気温900～1000℃）を目安とするが、草勢や日照等の影響で前後するので、必ず試し割りを行って糖度、肉質を確認してから収穫する。

3 露地メロンの高品質生産

- (1) ネット発生期には、果皮が硬化する17℃以下の低温にならないようハウスやトンネルの換気に注意し、バランスの良いネットの発生と発酵果の発生防止に努める。
- (2) うるみ果は果実成熟期の日照不足や、草勢低下により発生しやすくなる。根の活力維持に努めるとともに、急激な環境変化を起こさないよう管理する。
- (3) 収穫適期は着果後50日前後（アンデス：品種により異なる）で、果実の色の変化や着果節位葉の苦土欠状態を目安に試し割りを行い、糖度、肉質を確認してから収穫する。

4 えだまめの管理

- (1) 降雨が続く多湿条件となると生育の停滞を招くので、排水対策を徹底する（湿害対策の項参照）。
- (2) 最終培土は開花2週間前には終わるようにし、本葉1枚目の付け根くらいまで土寄せする。適期に培土を行うと、茎からの不定根の発生が促進され、後半の草勢維持や長雨等の根腐れ対策として有効である。

5 抑制メロンの育苗と定植

- (1) 育苗ハウスは光線透過と換気を良くする。またハウス開口部に白寒冷紗を設置し

アブラムシの物理的防除対策を徹底する。発芽揃いを良くするため、発芽適温の28℃を確保する。

- (2) アールスメロンはネット完成期の水切りが最も重要となるため、定植するハウスでは、確実な排水対策を実施する。また、ハウスは換気が十分に図れる構造にするとともに、ハウスサイドには保温用の資材を設置しておく。定植はポットの大きさに合わせ適期に行い、根鉢を崩さないよう、ていねいに浅植える。特に、接ぎ木した場合には、接ぎ木部分が畑土に触れないように注意する。

6 夏秋きゅうりの管理

- (1) 収穫盛期となり、茎葉の生育も旺盛になってくる。葉に十分光が当たり、通風が良くなるよう、摘葉、摘心が遅れないよう実施する。摘葉は1回に株当たり1～2葉を目安に行い、計画的に若葉と交換する。また、不良果は早めに取り除き、株の負担を軽減する。
- (2) 長期間の草勢維持を図るためには、葉色、幼果、巻きひげや側枝の発生状況等、樹体全体を観察し、栄養診断を行い、適正な温湿度や養水分管理に努め、草勢低下を防止する。追肥は、1週間に1回程度の間隔で、窒素成分で1～2kg/10aを目安に施用する。
- (3) 栽培ほ場の周囲を防風ネットや寒冷しゃで囲い、風による傷果や病害虫の発生を防止する。

7 夏秋トマトの管理

- (1) 収穫が始まり、着果負担が最大になる時期となっている。全体的に草勢が低下してくるため、積極的な追肥と灌水を行う必要がある。しかし、日照が不足している状態で多量の追肥を行うと、心止まりや各種生理障害が発生するため、葉面散布資材等と併用して草勢のバランスを保つよう心がける。
- (2) 果実肥大を促進するため、果実に被さっている本葉や、収穫が終わった果房より下位の本葉は積極的に除去して、果実に光を当てるように管理する。

8 アスパラガスの管理

- (1) 春どりでは、株養成期間が100日以上必要であることから、収穫の打ち切りは7月上旬を基準とするが、今年の収量や前年の株の充実度等を総合的に考え判断する。
収穫終了後、施肥を行って軽く中耕除草する。また、倒伏を防止するため支柱等を設置し、効果的に株の充実を図る。
- (2) 夏秋どりは、夏期のかん水と追肥が収量を大きく左右するので、収量や土壌状態に応じて適宜行う。また、立茎した茎葉が折れると、次の年の収量に大きく影響するため、支柱への誘引は確実に行う。
- (3) 収穫物の切り口の鮮度保持方法は、収穫後に涼しい場所で保管し、選別・調整前に切り口を10～30分流水で洗浄する。さらに予冷直前に約5℃の冷水に約30秒間浸漬するなどして品温低下を早めると、切り口の劣化が抑制されて鮮度が高く保持される。(夕方に収穫し翌朝から選別・調整する場合のみ、洗浄後、一度予冷庫に保管する) この方法は差圧予冷庫のある集出荷施設で組み入れ、選果・予冷すると効果が高い。

9 病虫害防除

(1) すいか

つる枯病、炭そ病、疫病は初期防除に努める。

(2) メロン

斑点細菌病、つる枯病が発生しやすい時期なので初期防除を行う。メロンえそ斑点病は早期に株を抜き取り適切に処分し、発病ほ場では収穫終了後土壌消毒を行う。抵抗性台木に接ぎ木を行った場合には、整枝などの作業は接ぎ木したものから行う。

(3) きゅうり

過湿状態では、立枯性疫病、疫病などが発生しやすいので排水を徹底する。低温と降雨下では斑点細菌病、べと病、黒星病等が発生しやすいので、発生の初期に防除を行う。

褐斑病は、降雨が連続した時に被害が多く、草勢が弱まると蔓延する。草勢の維持と、通気性、薬剤の到達性を良くするための整枝、葉かき作業の適期実施に努める。

(4) アスパラガス

春どり栽培での、収穫打ち切り後は茎枯病防除を徹底し、効率的な株の養成を図る。

(5) トマト

灰色かび病が発生しやすくなるため、換気を心がけ、花びらが果実や葉に付いたままにならないように注意する。また、梅雨明けと同時に葉かび病が発生しやすくなるため、葉の病徴を注意深く観察し、早期防除に努める。

(6) 野菜共通

ミカンキイロアザミウマの防除対策として、粘着テープの設置、アクリル板などへの払い落としなどを行って発生消長調査を行う。また、防虫ネットの設置による施設内への侵入防止、ハウス内外の除草、不必要な苗類の整理を行うとともに、薬剤の散布により総合的な防除を徹底する。

※残留農薬のポジティブリスト制度が平成18年にスタートし、今年で5年目を迎えます。農薬を使用する際は、使用基準を守り、農薬の飛散を防止するなど細心の注意を払いましょう。