

## 夏の栽培管理

### 1. 追肥

実が肥大を始めると養分がより多く必要となるので、適切な追肥を行います。

追肥には、樹勢の維持と幼果の肥大を促す効果があります。

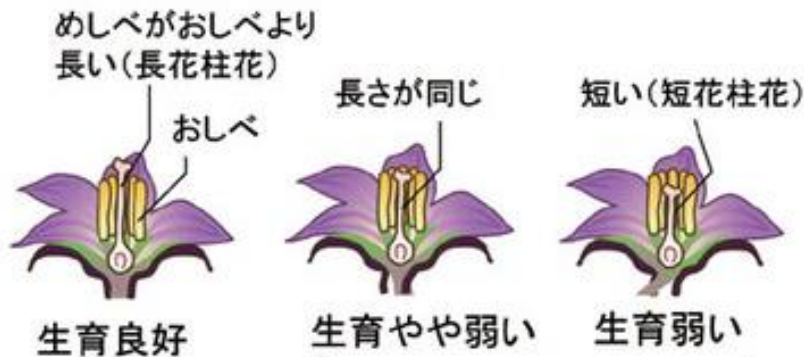
追肥には速効性の製品を使います(化成肥料、液肥など)。

追肥量：状態にもよりますが、化成肥料(8-8-8)なら1/2つかみほど

追肥後の生育の様子、果実の肥大速度、葉の色などを見ながら追肥間隔を調節します。

<ワンポイント>

ナスの栄養状態は、めしべの長さで判断します。



### 2. 整枝

茎の伸長とともにわき芽が伸びてきますので、野菜の種類に応じてわき芽が多くなり過ぎないように適切に管理して、収穫量を多くするようにしましょう。

作業：晴天日に行い、夕方までに芽かきなどを行ってできた植物体のキズロが乾燥するようにします(キズロからの病原菌の感染を抑えるため)。

摘芯やわき芽掻きは小さい間に取り除くとキズロが小さく、乾燥しやすくなります。

<トマト>

大玉あるいは中玉トマトではわき芽はすべて摘み取り、主枝は180cmの支柱を使う場合で、6段果房の上に葉を1-2枚残して摘心します。

ミニトマトでは4段めの果房よりも上から発生したわき芽のうち、元気の良いのを1-2本伸ばし、主枝と同じように管理すると11月頃まで収穫することができます。

### <キュウリ>

主枝は支柱の高さになったら摘心します。

主枝から伸びたわき芽は2-3節めで摘心、わき芽から発生した孫つるも2-3節で摘心します。

春に植えたきゅうりは梅雨明け頃に収穫がほぼ終わります。

8月中旬頃になると苗が出回りますので植え付けると9月中旬収穫開始、10月下旬頃まで収穫できます。

### 3. マルチ

堆肥や稲わらでマルチ(畝の表面を覆うこと)する

▶<効果>地温の上昇防止、雑草が生えにくい、晴天が続いた場合の土壤乾燥の抑制など。

### 4. 灌水

特に、梅雨明け後は晴天時間が長くなり、気温も高くなる

▶の表面が乾いたら灌水します。

注) スイートコーンは雄花開花後の幼穂肥大期以降、エダマメは開花以降に **土壤水分が不足すると、結実不良になりやすい** (要注意)

### 5. 病害虫

梅雨明けまでは病害虫にとって発生の好適条件です(適温で適当な降雨)

ナス科野菜(ナス、トマト、トウガラシなど)の青枯れ病、萎凋病、半身萎凋病

については、見つけ次第、株を廃棄処分します。放置しておくとも水の流れにのって被害が広がっていきます。

害虫ではアブラムシに注意 ▶マトなどウイルス病を媒介感染させる。

### クウシンサイ(空芯菜)／ヒルガオ属

東南アジア原産の夏の葉菜でエンサイとも呼ばれます。

ビタミン、ポリフェノール、葉酸、食物繊維などを多く含む栄養価の高いです。

高温と多湿が大好きな野菜で、台湾では水を張った田で栽培しています。

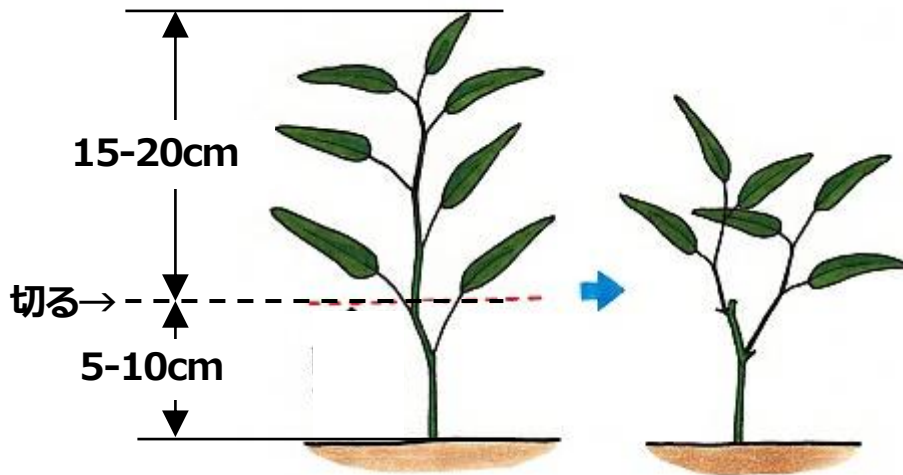
播種時期：5月上旬以降、直まき、または鉢に播いて移植

株間：50cm くらい

収穫：茎が伸びてきたら先端15-20cm程度を収穫

10日もするとわき芽が伸びてくるので同じように収穫を繰り返す

土が乾きすぎると茎が筋っぽくなるので水切れさせないように注意します。  
 収穫せずに放置しておくとなつという間に株が広がり、となりの野菜の間に  
 広がっていきますので早め、**早めの収穫**を心がけましょう。  
 葉まき虫が付くことがあります但し**病気や害虫は少なく、水切れに注意する**  
 くらいで作りやすく**栄養価の高い夏の葉菜**です。



### 夏秋だいこん

だいこんは日本人には最もなじみのある野菜の一つです。江戸時代後期には年間を通して入手可能になっていた記録があります。当時からだいこんは秋冬季に生産されたものが最も品質の良いものとされてきました。

阪神地域では8月下旬から播種が可能になりますが、9月に入ってから播いた方が虫害を受けにくいです。

気温が高い時期のため**害虫防除が栽培の重要なポイント**になります。

ネキリムシ：発芽したばかりの苗の茎を地際で食いちぎったり、地際近くの若い葉を食害します。

ヨトウムシ：幼虫が葉の裏面の薄皮だけを残して食害します。

シンクイムシ(ハイマダラノメイガ)：幼虫が新葉が重なった芽の内部を食害し、芽が無くなった場合は生長が止まります。

アブラムシ：ウイルス病を媒介するので注意が必要です。

#### 簡単な施肥量の計り方

堆 肥	スコップ1杯	約 2kg
苦土石灰	1握り	約 40g
化成肥料	1握り	約 30g
(その他)	1つまみ	約 2g