



露地スナップ栽培



野菜
平田 優輝
上島営農指導センター
080-1729-1639

月	7	8	9	10	11	12
露地		○ ○	—		□ □ □ □ □ □ □ □ □ □	
		播種			収穫	

1、作型

2、圃場準備 (kg/10a当たり)

10a当たり	N	P	K
基肥	20～25	30～35	20～25
追肥	3	3	3
合計	15	20	15

3、播種

播種例 畝幅 120～135cm
株間 10cmの1粒、2粒交互に播種し、MKK等で覆土をします。

※降雨直前や、直後には播種は避けます。地温が高すぎると立枯れを起こすため注意しましょう。

地温を下げるマルチ資材 ミラーマルチ、白黒マルチ、敷き藁など。

4、灌水

生育初期は灌水を控え、強い根張りを促します。灌水チューブを使用する場合は株元を乾燥させるため、生育するにつれ株元から徐々に離していきます。収穫が始まると灌水量を増やしていきます。

5、整枝・摘花

採光、病虫害防除、樹作りの為10節ぐらいまでの側枝、花を摘み取ります。主枝1本仕立が基本となります。倒伏防止、品質・収量アップの為に必ずネットを張って誘引します。

6、収穫

莢の膨らみ7分が適期となります。収穫が遅れないようにしましょう。

7、その他

- 樹、莢が凍るため霜には注意してください。
- 病虫害はうどんこ病、灰色カビ病、ヨトウムシ、タバコガ、ハモグリバエに注意しましょう。
- 目標草勢 花はダブルで大きいもの。莖は鉛筆より太く、葉は肉厚、丸葉で3対葉。芯は大きく横向きのもの。



牛の熱中症対策について



畜産
梅田 智章
下島営農指導センター
080-1729-1620

年々暑さが増しているようで、人も大変ですが牛はもっと大変です。牛は暑さに弱いので、この時期の暑さ対策は大変重要です。

7月から9月にかけて熱射病、熱中症関連で牛が体調を壊したり、死亡する事故が発生しやすくなります。

そうならない為にも、牛たちが快適に夏を過ごせるように対策しましょう。暑さ対策は、大まかに飼育環境の改善と、飼養管理の改善があります。

【飼養環境の改善】

- 直射日光を避けるために、遮光ネットや葭簀などを利用し特に西日が当たる場所では、いつまでも牛の体温が下がりません。また、牛舎屋根への散水は牛舎内や周囲の温度を下げる効果があります。

- 密飼いをさけ、送風機等を設置し風通しを良くしましょう。牛舎内の換気が悪いと、高温でアンモニアが充満しやすく、肺炎の原因にもなります。

【飼養管理の改善】

- 飼槽に残った飼料は傷みやすいので小まめに清掃しましょう。また、飲水量が増えるので、いつでも水を飲めるようにしておくことが必要です。
- 暑さの為、呼吸の回数が増え、体力を消耗します。また、発汗などによりミネラルやビタミンも消耗しがちです。病気予防のためにもビタミン剤や強肝剤、整腸剤を添加するのも効果的です。(牛の体調がおかしいときは、獣医師に相談しましょう。)

《各農家で、いつもやられているとは思いますが、もう一度確認してみてください》

果樹



8月の柑橘園管理



果樹
原口 悠貴
下島営農指導センター
080-2725-7775

中晩柑類においては今後も肥大と減酸を促進するため定期的なかん水を行い、品質の良いみかんを作りましょう。

1. 土壌水分管理

○温州みかん・・・温州では内容充実のため、乾燥ストレスをかけます。今後は無駄な水を入れないよう、マルチをしていない園では、早急に被覆しましょう。また、果実分析の内容を確認し、下の表を参考に水分管理を行ってください。

8月1日時点果実内容目標

品 種	糖 度	生 産 対 応
極早生	8.5~8.9度	少量かん水3t以上/10a 5日間隔
	8.0~8.4度	現状維持
	8.0度未満	乾燥ストレス促進
早 生	8.5~9.4度	少量かん水3t以上/10a 5日間隔
	7.5~8.4度	現状維持
	7.5度未満	乾燥ストレス促進

○中晩柑・・・中晩柑では今後も肥大を促進させる為、雨が少ない場合は定期的にかん水しましょう。夏場の乾燥はヤケ果の発生につながる要因の一つです。特に乾燥しやすい園地は注意し、雨が少ない場合は3~5日おきに10t/10a程度のかん水しましょう。

2. 仕上げ摘果の実施

全品種8月上旬をメドに仕上げ摘果してください。

○8月1日時点の肥大目安

品種名	目標階級	肥大目安	品種名	目標階級	肥大目安
極早生	M	46 ^糖	デコボン	2L	50 ^糖
早生	M	39 ^糖	河内晩柑	L	63 ^糖
普通	M	32 ^糖	パール柑	2L	75 ^糖
甘夏	2L	57 ^糖	清見	2L	49 ^糖

3. 病害虫防除

日焼け防止の為サンテ等をされる場合は、事前にミカンハダニ、アザミウマの防除を行ってください。また、中旬以降カメムシの飛来に注意し、発生初期の防除を徹底しましょう。

河内晩柑やパール柑ではさび果の発生を抑制するため、枯れ枝の除去と併せて中旬以降にオキシンドー水和剤80を散布してください。

対象品種	対象病害虫	農薬名	希釈倍数	収穫前日数	備 考
温 州 中晩柑	黒点病	ジマンダイゼン水和剤	600倍	温州 30日前 中晩柑 90日前	混用散布
	ミカンサビダニ チャノキイロ アザミウマ	コテツフロアブル	4,000倍	前日まで	
	カメムシ・アザミウマ	スタークル顆粒水溶剤	2,000倍	前日まで	サンテ被服前
	カメムシ	Mr. ジョーカー水和剤	2,000倍	14日前まで	※多発時散布
河内晩柑 パール柑	黒点病 炭疽病(さび果)	オキシンドー水和剤80	800倍	30日前	中旬以降散布

○ハダニ防除

農薬名	希釈倍数	ハダニ	サビダニ	ホコリダニ	収穫前日数	備考
ダニゲッターフロアブル	2,000倍	○	○	○	前日	

4. 果皮強化対策

デコボンや清見については、果皮強化対策としてカルシウム剤を定期的に散布しましょう。

○ジューシーカル 1,000倍 又は
バイカルティ 1,000倍(20日おきに3回程度)

甘酒

お米で健康



冬に飲むイメージのある甘酒ですが、実は季語は「夏」。飲む点滴とも呼ばれ、食欲のない夏の栄養補給にもぴったりのです。昨今のブームで甘酒はスーパーやコンビニでも手に入るようになりました。甘酒は造り方によって「米麹(こうじ)甘酒」と「酒粕(かす)甘酒」の2種類に分けることができます。この2種類に分けることができるのをご存じでしょうか。

「米麹甘酒」は、炊いたお米(おかゆ)に米麹を入れて50~60度くらいの温度で7~8時間保温しておくことで出来上がります。それに比べて「酒粕甘酒」は酒粕をお湯で溶き、お好みで砂糖を加えて一煮立ちしたら完成です。「酒粕甘酒」の方が簡単に造ることができ、酒粕は日本酒を造ったときに作られる粕のためアルコールを含んでいます。妊婦さんやお子さん、車を運転

する人は注意してください。気になる栄養価ですが、「米麹甘酒」はお米と米麹で造られ、発酵され消化が良くなっているため、夏バテ予防の栄養補給にぴったりです。エネルギー源となるブドウ糖の他、酵素やビタミンB群、食物繊維、オリゴ糖などを豊富に含みます。腸の調子を整える効果も期待できそうです。

「酒粕甘酒」は酒粕の栄養である食物繊維や豊富なアミノ酸の他、発酵パワーである酵母と麹菌を摂取できます。これらにより血圧やコレステロールを下げる効果が期待できる他、血流を良くして体を温めたり、肌の調子が良くなったりと女性にうれしい効果も感じられそうです。

どちらを飲むかは、期待したい効果や味(風味)、造りやすさ(手に入りやすさ)で選んでみましょう。冷たいまま飲むのも良いですが、夏であってもクーラーなどで体が冷えているときは温めて飲むのも良いでしょう。牛乳や豆乳で割ったり、すりおろしたショウガやシナモンを入れるなどのアレンジを加えても良いでしょう。この夏は甘酒をうまく取り入れて夏バテを防止しましょう。

管理栄養士・雑穀料理家 ●柴田真希