



2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

# ハクサイ

鍋料理に欠かせない人気野菜！

## 栽培クローズアップ

### 圃場選定と土づくり

ハクサイは過湿に非常に弱い野菜なので、排水のよい場所を選定して栽培してください。もし水田の跡地など水はけの悪い圃場を利用する際は、高畝にして排水を確保してください。

保水と排水を両立させる土づくりとして、積極的な有機物の投入が効果的です。整地前にかかじめ10㎡当たり20kg程度の完熟堆肥を投入します。また、緑肥の栽培は強い根による土壌の深墾効果や、すき込みによる有機物の



↑過湿に弱いハクサイの栽培には、排水性の高い土づくりが欠かせない。有機物の投入や緑肥作物のすき込みなどが効果的。

投入効果だけでなく、土壤微生物の活性も高めます。

### 肥培管理のコツ

早生種・中早生種を利用する年内どりでは、早い時期に結球態勢に入るため、初期生育を確保する必要があります。そのため、10㎡当たりチッソ成分量で200〜250gを目安に、元肥主力で収穫まで肥効を持続させます。中生種・中晩生種を利用する冬どりでは、初期の肥効が強すぎると株が大



↑元肥中心の肥培管理とし、追肥後は除草もかねて中耕するとよい。

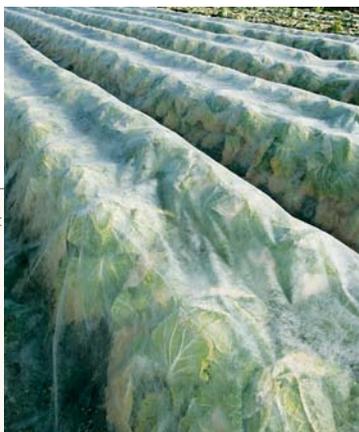
きくなりすぎてしまいます。生育期間が長くなるため、年内どりに比べ元肥は2〜3割程度抑え、株の状態を見ながら数回に分けて追肥を行い後半まで肥効を持続させます。

1回目の追肥は定植後10日〜2週間目、2回目は結球開始のころに行います。10㎡当たりチッソ成分量で30g程度を株元に施し、その際除草も兼ねて畝の表面を軽く耕して中耕も行いましょう。

### ハクサイ耕種基準

畝幅 (cm)	60~70
条数 (条)	1
株間 (cm)	45~50

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。



↑不織布などのベタがけで寒さ傷みを防ぐ。年内の霜降ごろに行うのがポイント。

ハクサイ担当  
井手 一夫

## 私の菜園

### 私の菜園

### 食べきり使い切り！ コンパクトで扱いやすい ミニハクサイ「お黄にいり」

わが家の小さな家庭菜園で欠かせない品種が、ミニハクサイ「お黄にいり」です。「一度の調理で使い切り」「限られたスペースでも栽培できる」「短い期間で気軽に栽培できる」などが理由です。軟弱野菜のような感覚で、ぜひとも取り入れていただきたい品種です。



小スペースの家庭菜園でも栽培できる、↑使い切りサイズの「お黄にいり」。

### 資材の活用

### ベタがけ資材を使った省力、長期出荷！

1月以降の収穫を狙う場合は、凍霜害の防止のために外葉の結束作業が必要となります。中腰になって頭部をしぼる作業はハクサイの管理作業の中でも重労働の一つです。この結束作業の代用としておすすめなのが、不織布などのベタがけ資材を利用した被覆栽培です。早くかけ過ぎると生育を進め過ぎてしまうため、年内の霜の降りる前を目安に被覆するのがポイントです。

長期出荷ができる品種、食味がよい品種、直売所で差別化が図れるユニークな品種と項目を分け、それぞれおすすめの品種をご紹介します。

出荷期間を  
延ばすなら…

2～3月上旬の出荷は需要が多いものの、寒さによる葉の傷みや球内<sup>ちゅうない</sup>抽苔の発生など栽培の難しい時期にあたります。「**きらぼし90**」は耐寒性にすぐれ外葉の青みが強く、抽苔も遅いため厳寒期出荷に適します。また、従来の中晩生種で2月下旬以降の収穫を狙う場合、播種期を遅らせると年内の冷え込みが早い年などは不結球で収穫できない場合があります。「**きらぼし90**」は低温結球性も兼ね備えており、2月下旬以降を狙った播種期でも安定した結球を示します。



↑耐寒性が強く抽苔が遅い「**きらぼし90**」は栽培の難しい厳寒期の出荷に最適。2月下旬以降の出荷も狙える。

味にこだわって  
作り込むなら…

葉質がやわらかく煮炊き料理にした際、ほかの具材のうまみがたっぷりしみ込んだ、とろけるようなハクサイはまさに本来の味ともいえます。このようなおいしいハクサイにこだわった出荷を目指す方に、秋～冬のリレー出荷ができる3品種をご紹介します。

「**はれま 晴黄60**」は、耐病性と高温結球性を兼ね備えた早生種です。10月下旬～11月どりに適します。「**晴黄85**」は低温結球性・肥大性にすぐれた中生種です。年内～1月どりに適します。2月～3月上旬どりは耐寒性・晩抽性の安定する中晩生種「**きらぼし90**」と、この3品種の使い分けで、安定した結球性で作りやすく、おいしいハクサイのリレー出荷が可能です。



↑「オレンジクイン」の浅漬け。

個性派商品で  
差別化を図るなら…

直売所を訪れる消費者は、新鮮さや安心・安全に加え、直売所でしか買うことのできない目新しさを求めています。球内色の鮮やかなオレンジ色が特長の「**オレンジクイン**」は、その色調が幅広い料理で食欲をそそるだけでなく、消費者が直売所を再び訪れた際、目印となりリピーター効果も期待できる品種です。

また、最近の研究で「オレンジクイン」のオレンジの色素は抗酸化性・免疫強化・動脈硬化予防・美白効果などがあり、体内への吸収がよいとされる「**シスリコピン**」を含むことが解明されました。機能性野菜としてもおすすめしたい品種です。



↑ユニークな黄橙色の彩りと機能性の高さ。2つの部分でアピールできる「**オレンジクイン**」。

栽培



Q 直播栽培のポイントは？

**A** 現在ハクサイ産地では、栽培労力の集約・効率化などの理由から移植栽培が主流となっています。

しかし、ハクサイは根が繊細で、断根した際の再生力が弱い性質があります。直播栽培では直根が土中深くまで伸長し、広い根域を確保できるため、栽培が安定しやすく、生理障害の軽減にもつながります。

直播栽培で重要となるのは発芽をそろえることです。播種時期が温度の高い時期となるため、灌水は夕方に行うと効果的です。湿っている時間が長くなり、灌水の回数も少なく済みます。また、生育初期の虫害対策として薬剤散布を徹底します。

もう一つのポイントが間引きです。播種して22～25日、本葉が5～6枚のころ1株とします。全体として大きい株、小さい株を優先的に間引いて、間引いた後に残った株がそろえるようにします。



↑直播栽培を成功させるには発芽をそろえるのがポイントの一つ。



## 栽培クローズアップ

### 育苗

セルトレイやペーパーポットなどを使って育苗します。秋どりなど高温期の育苗では288穴や200穴などで若苗を定植し、冬〜春どりなど低温期には128穴や72穴などを使って大苗にします。

レタスの苗は徒長しやすいので、なるべく日当たりと風通しのよい環境で育苗してください。特にハウス内では風通しが悪くなりがちなので、サイドを開けて外気を入れるようにします。



↑レタスの育苗はセルトレイやペーパーポットを使い、日当たりと風通しのよい場所で行う。(写真は200穴セルトレイでの育苗)



↑年内〜春どりの低温期は黒あるいは緑マルチを使用すると保温効果が高い。

# 2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

# レタス

リーフにロメイン、レタスもバリエーションが増えた！

### 圃場の肥培管理

一般的にチッソ成分で10㎡当たり11〜12月どり120〜150g、1〜3月どり250〜300g、4〜6月どり150g程度とし、速効性の肥料を全量元肥で施します。

ロメインレタスの場合は、これらよりも1〜2割程度増量します。

レタスは肥料にとっても敏感な品目で、多肥栽培は過剰生育や病害の発生を招くので注意が必要です。

### マルチの利用

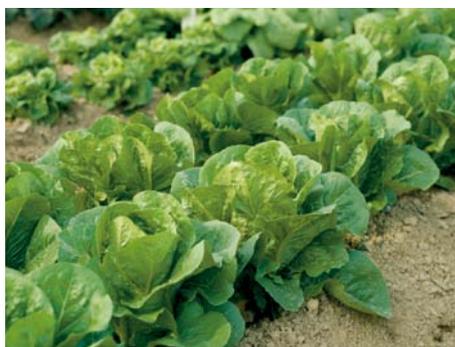
マルチの色は作型によって使い分けます。秋どりや初夏どりなど高温期には白マルチで地温上昇を抑制し、年内〜春どりなどの低温期は黒や緑マルチで地温を確保します。

マルチを張り圃場の準備をしておくことで、いつでも定植可能な状態になります。計画的に定植を進めるためにも有効な栽培方法です。

### 栽植密度

条間は30〜45cmの1〜4条、株間は25cm(高温期)〜35cm(低温期)程度とします。

ロメインレタスは立性なので、玉レタスよりも1〜2割程度の密植が可能です。面積を有効に活用できます。



↑玉レタスよりも立性で1〜2割程度の密植が可能なロメインレタスは、面積の狭い畑での栽培におすすめ。

### 灌水

圃場が乾燥しすぎると、株張りが不足し、玉レタスでは不結球が発生するなどの問題を生じます。秋や春など温度が高い時期は7〜10日、冬でも2週間程度降雨がない場合には灌水を行い、圃場を適湿に保ちましょう。

## 資材の活用

### 「防虫サンサンネット」のベタがけ

生育期間全体にわたって「防虫サンサンネット」をベタがけで使用すると、①害虫の侵入を防ぐ、②雨の跳ね返りや強風による傷みが少なくなり病害発生を抑える、③低温期には保温の効果がある、などさまざまな効果が期待できます。

また、ベタがけであればトンネルに比べて設置が簡単なので、労力に対する効果は大きくなります。台風接近の直前などでも簡単に行える作業ですので、強風対策としてもおすすめです。

ただ、厳寒期には防霜や保温の効果が十分ではないので、さらに不織布などを掛けるか、ビニールトンネルを設置するなどの対策が必要です。



↑害虫の侵入を防ぎ、雨や強風の対策もできる「防虫サンサンネット」。

レタス(育苗)  
耕種基準

畝幅(cm)	45~180
条数(条)	1~4
株間(cm)	27~35

リーフレタス(育苗)  
耕種基準

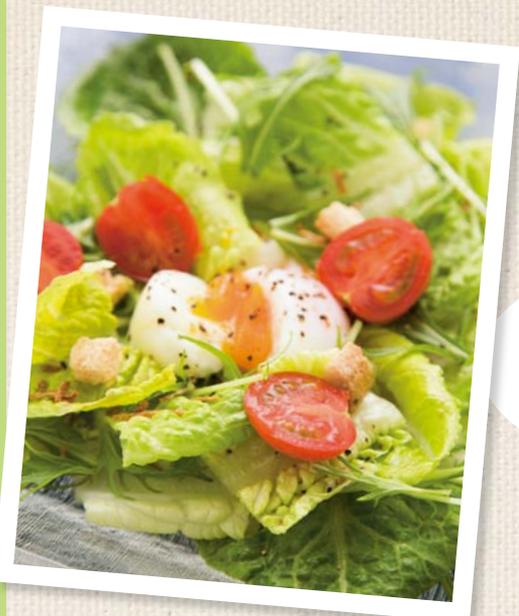
畝幅(cm)	45~180
条数(条)	1~4
株間(cm)	25~32

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。

レタス担当

おかだ ゆうへい  
岡田 有平

レタスの仲間には、玉レタス・リーフレタス・ロメインレタスなどさまざまな種類があります。今回は特に食味がすぐれる品種をそれぞれのタイプから紹介します。



従来のロメインレタスに比べて苦みが少なくおいしい「ロマリア」。サラダにぴったり！

ロメインレタス「ロマリア」

従来のロメインレタスよりも結球性が安定し内部が軟白されるため、苦みが少なく食味にとてすぐれる品種です。加熱調理にも向くため、新しいレタスの利用方法としてもおすすめです。

晩抽性にすぐれ、高温期にも比較的安心して栽培できます。秋どり・春どりの2回使い、今後のロメインレタスの定番として期待の品種です。

リーフレタス「マザーレッド」「マザーグリーン」

通常のリーフレタスとは異なり肉厚でしっかりとした葉質が特長で、玉レタスに近いパリッとした食感が魅力のリーフレタスです。独特の鮮やかな色で、見た目も食感も共に楽しめる品種です。

両品種とも高温期から低温期まで幅広い作型に使用できます。栽培方法は通常のリーフレタスと同様ですが、株張りがややコンパクトなので、1割増程度の密植が可能です。



↑彩りと食味を両方楽しめる「マザーグリーン」「マザーレッド」。

玉レタス「パークレー」

早生で玉の太りがよく、みずみずしく食味がとてもよいと定評のある玉レタスです。

一般的に春どりは病虫害の発生が少なく栽培が比較的容易です。春の一番どりに適し、食味もすぐれる「パークレー」で春のスタートを切りましょう。



←早生の春どりに適しみずみずしい食感が魅力の玉レタス「パークレー」。



Q

秋にレタスが  
ちゅうだい  
抽苔します。

A キク科のレタスは、キャベツやハクサイなどのアブラナ科野菜とは違い、高温(積算温度)によって抽苔が促進されます。育苗を含む生育期間が長くなるほど抽苔しやすくなり、特に秋の早どりなど温度が高い作型ほど危険性が高まります。以下の点を中心に対策しましょう。

- ① 晩抽性品種を使う
- ② 露地で育苗して若苗を定植する
- ③ 白マルチを利用して地温上昇を抑える
- ④ 定植後は灌水して順調な生育を促す

圃場の準備が間に合わずに老化苗を定植して抽苔した、という事例をよく見かけるので、計画通りに前もって圃場を準備することも大切です。



↑抽苔を防ぐためには、白マルチなどを利用して地温の上昇を抑えるのも方法の一つ。

フリーターズ  
アイ  
〈名品種列伝〉  
～厳冬期で育てやすい  
ロメインレタス「コスレタス」～

ロメインレタスで従来から使われている「コスレタス」は厳寒期の肥大性にすぐれ、冬どりを中心に各地で評価の高い品種です。低温下では比較的結球も進みやすく、「ロマリア」同様に食味がよい品種です。

高温期～適温期には晩抽で高温結球性にすぐれる新品種「ロマリア」、低温期には肥大性と耐寒性にすぐれる「コスレタス」を使い分け、おいしいロメインレタスを長期間にわたって出荷してみましょう。



↑低温期の耐寒性と肥大性で産地の評価の高い「コスレタス」。



## 栽培クローズアップ

ミズナは栽培期間が短く、比較的作りやすい品目なので、ぜひチャレンジしてみてください。今回はミズナと、同じく京野菜の「ミブナ」について、品種や栽培のポイントをご説明いたします。

### 発芽をそろえるためのコツ

ミズナは短期間で収穫を迎えるため、一斉発芽が栽培を安定させるポイントとなります。バラつきがあるとその後の生育に大きく影響してしまいます。圃場の水分条件に気をつけて播種を行います。



↑ミズナやミブナは栽培が短期間のため、発芽を一斉にそろえるのが安定した栽培のポイント。(写真上：ミズナ、写真下：ミブナ)



→  
ミズナの発芽。

土壌が乾燥しやすい夏どり栽培では、発芽が不ぞろいになりがちです。整地前に十分に灌水し、圃場の奥深くまで水を浸透させた状態で、施肥・耕うんを行い、適湿な条件で播種します。また、水はけが悪い圃場や、多雨で過湿になるおそれがある作型では、畝を高く作って排水をよくします。



↑遮光資材を使うことで葉焼けを防ぎ葉軸を白く保ち、商品価値を高めることができる。



↑寒冷紗を使用したハウス栽培。地温や気温の上昇を防ぐことができる。

夏季栽培で生育を安定させるためには、「タキイホワイト」などの遮光資材は、地温や気温の上昇を軽減するとともに、土壌水分の蒸発を抑えます。ハウスに展開する方法は一般的ですが、露地栽培でもトンネルがけすることで発芽がそろい、その後の生育が安定します。また、遮光資材は葉軸を白くし、商品価値を高める効果もあります。

# 2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント ミズナ・ミブナ

サラダ向け需要で一気に全国に広まった京野菜。

ミズナ(直まき)  
耕種基準

畝幅(cm)	100~150
条数(条)	3~5
株間(cm)	5~15

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。

## 資材の活用

### 減農薬のために「サンサンネット」で防虫対策

直売所で“安心・安全”をアピールするために、農薬の使用は極力減らしたいものです。そこで効果的なのが、播種から収穫までネットで被覆する栽培です。コナガやアブラムシの飛来が活発になる春夏の栽培では、播種後からすぐに「サンサンネット」などの防虫ネットで被覆してください。ネットの端をきちんと土に埋め、虫の侵入を防ぐことで減農薬を実現します。



→  
「サンサンネット」の使用で害虫の侵入を防ぐ。

ミズナ・ミブナ担当

あら い ま こと  
新井 真琴



↑ ミズナの生ハム巻き

伝統的な京野菜の一つである「ミズナ」は、古くから鍋物や漬物用として親しまれてきましたが、最近ではシャキシャキした食感やユニークな切葉の葉形を生かし、サラダに入れる食材としてすっかり定番化しています。今では関西に限らず全国的に栽培が広まり、季節を問わず野菜売り場に並ぶようになりました。

ミズナ

作付けの規模や出荷期間などに合わせて、以下のような品種の使い分けをご提案します。

一度に播種して  
長期間出荷するなら…

本年新発表の「京かなで」をおすすめします。「京かなで」はじっくりと生育し在圃性にすぐれ、収穫適期が長いので広い面積に播種しても取り遅れの心配が少ない品種です。晩抽性にすぐれるため、早春どり（一般地の2～3月まき）の作型でも抽苔が少なく、栽培が可能です。また、高温期で問題になる節間伸長（鳥足）や、しおれ症状の発生も少ないため特に春夏まきで特性を発揮します。下葉が開かず株元のまとまりがよく、軸もしなやかで折れにくいので、収穫調製がはかどります。また歩どまりもよく、収量性にすぐれます。

→ 生育じっくりで春～秋どりに適する「京かなで」。

定期的に播種して  
連続的に出荷するなら…

「京みぞれ」は栽培適応性が広く、春から秋まで幅広く栽培が可能な品種です。数日～1週間程度の間隔をあけて段まきをすると、切れ間なく計画出荷することが可能です。

味にこだわって  
作り込むなら…

低温伸長性にすぐれる「京しぐれ」がよいでしょう。葉軸がごく細く、純白で歯切れがよいのが特長です。分けつ性にすぐれるため、秋冬に株張りがよく品質のよいミズナが出荷できます。



ミズナ

ミズナと比べて、ややなじみが薄いミズナですが、漬物や煮物などに幅広く調理されています。熱湯でさっと湯通ししてから冷水にさらし、サラダに入れると、ほんのりとカラシの香りを味わうことができ、食欲をそそります。

ミズナのおすすめは「京錦」です。株張りとしおれにすぐれ、分けつの発生が旺盛なことから収量性の高い品種です。高温や低温でも生育が安定しているため、周年通して作りやすいのも特長です。



↑ 収量性が高く作りやすいミズナ「京錦」。

→ もちろんミズナ漬としても使える！



〈名品種列伝〉  
～ミズナブームに一役買ったサラダ向き早生品種  
「京みぞれ」～

古くから漬物、鍋物用として親しまれていたミズナですが、サラダ用食材として生食が普及したことにより消費拡大につながりました。こういった需要の変化にともない、従来の1株2～3kgの大型での収穫から、サラダに向くように葉軸が細くてやわらかく、食味のよい小株どりへと収穫サイズも変化していきました。

また、生産現場からは、密植栽培が可能な立性の草姿で、収穫作業性が高く、栽培期間が比較的短い「早生ミズナ」品種が求められるようになりました。

タキイでは2003年（平成15年）に「京みぞれ」を新発表し、これら小株どり品種に求められる形質を兼ね備えたミズナとして好評を博し、京都から全国へと広まった昨今の「ミズナブーム」に一役買ったといえます。



↑ サラダ用に小株で収穫した「京みぞれ」。生食用に向く小株どりに適する。

ここまで  
できる

# 葉物トレイ栽培

〜ひと味変わった葉物もいかが?〜

農場で実験!

第2弾



種苗担当

増田 晃士

近年、スーパーや直売所には手軽に食べることができる安心の食材としてベビリーフを袋詰めしたものが、数多く見られるようになってきました。

タキイ最前線2012秋号で、直売所出荷としてハウスなどの空きスペースを利用したベビリーフミックスのトレイ栽培について紹介しました。

今回は、前回のおさらいとあわせて直売所ではなかなか見かけない品種について、トレイ栽培を農場で実験してみましたので紹介します。

直売所出荷を目指すだけでなく、アマチュアの方も家庭菜園で楽しめる栽培です。

## 栽培クローズアップ

### 播種準備

栽培するセルトレイは128穴トレイ、培土は「タキイのたねまき培土」のような清潔で肥料が多く入ったものを使用します。

### 播種

基本は2〜3粒まぎとし、パーミキ

ユライトなどで覆土します。発芽するまでは、表面が乾かないように注意します。

レタス「ガーデンベビー」とイタリアンパセリ、セルリー「ミニホワイト」は覆土を薄めにしてください。

### 間引き・補植

発芽したら、「ガーデンベビー」と「ミニホワイト」は間引きしませんが、イタリアンパセリ、おかのり、オカヒジキは、双葉展開時に1セル当たり1株になるよう間引きします。

その際に発芽していない穴がありましたら、根が切れないようにピンセットなどで補植してください。

### 【間引き】



ハサミなどで胚軸を切り取る。

### 【補植】



1 ピンセットで優しく抜き取る。

2 穴を開けて、根が切れないように差し込む。

### 生育中期

本葉2〜3枚くらいに生長してくると、トレイが乾きやすくなります。この時点から灌水回数や軽減と生育を促進させるために、栽培方法を変えていきます(次頁コラム参照)。

### 1回目の収穫手順【イタリアンパセリ】



イタリアンパセリ播種後45日

「イタリアンパセリ」は軸が伸びるため、成長点を残して一度に収穫してもよい

1回目は、これだけの収穫量となる

### 収穫

#### 1回目の収穫

播種後30〜40日で1回目の収穫が可能となります。ハサミなどで収穫していきますが、手間がかかるようなら成長点を残して一斉に収穫してもよいでしょう。

おかのりの収穫例（1回目と2回目の比較）

1回目の収穫（播種後34日目）



2回目の収穫（1回目の収穫後8日目）



2回目以降の収穫  
1回目の収穫が終わったら、再生して2回目の収穫ができるのは約1〜2週間後になります。2回目以降は葉が厚くなり葉色が濃くなりますが、収穫量は1回目の約半分になります。  
何回か収穫を繰り返すと、葉がかたくなり株も弱ってきます。肥料を与え続けられさらに収穫できますが、量も質も落ちてきますので、株の状態を見ながら栽培を継続するか判断してください。

トレイ栽培のメリット

高温では発芽しづらいレタスはもちろん、発芽まで日数のかかるイタリアンパセリやセルリー「ミニホワイト」は、畑やプランターで発芽をそろえるのは非常に難しくなります。

今回推奨するトレイ栽培では、発芽まで雨風の当たらない場所で管理できるので、高温や過湿、乾燥の影響を受けにくく、発芽や生育がそろいやすくなります。

また、おかのりやおかヒジキなど店頭で苗販売されていない野菜は、畑などに直まきするよりもトレイで苗を作って定植する方が生育がそろうため、成功する確率が高くなります。

トレイ栽培は、苗作りとして畑やプランターで大株に仕上げたい方にもおすすめです。

コラム：トレイ栽培のための給水方法

その1 底面給水栽培方法

木枠とビニールなどを組み合わせて、底面給水用のプールを作ります。

ここにEC0.5〜1.0くらいの液肥（育ちくん800〜1,000倍液など）をため、トレイをのせて管理します。

※この底面給水で栽培できるのは、「ガーデンベビー」「ミニホワイト」、イタリアンパセリになります。

これらの品種は、底面給水栽培によって葉柄が伸びて収穫しやすくなるのでおすすめです。



↑木枠とビニールで作ったプールに液肥を溜めて底面給水で栽培する。

その2 箱上栽培方法

トレイの下で使用している育苗箱に、すり切り一杯「タキイ たねまき培土」を詰めて十分灌水した後、その上にトレイを押し込みます。

育苗箱に根をはわせることで、トレイが乾きにくくなり生育を促進させます。この栽培方法により、3回目までの収穫が追肥なしで可能になります。



↑土を詰めた育苗箱にトレイをのせる。



↑おかのりの天ぷら

おかヒジキのあえ物→

葉物トレイ栽培に向く変わりダネ野菜

ベビーリーフサラダ用の  
おすすめ品種

なかなか見かけないけど、  
食べるとおいしいおもしろ品種

意外に栄養価が高い健康品種



レタス「ガーデンベビー」

発芽	発芽最適温度	日数
	15〜20℃	5日程度
生育	早い	
特長	数種類のレタスマックスのため、収穫するだけで色鮮やかなミックスサラダになる。栽培簡単！	



おかのり

発芽	発芽最適温度	日数
	20℃	5日程度
生育	普通	
特長	ぬめりがあり、苦みやクセがない。お浸し・天ぷら・油炒めなど幅広く味わえる。	



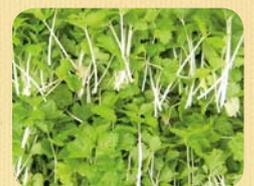
おかヒジキ

発芽	発芽最適温度	日数
	20℃	7日程度
生育	やや遅い	
特長	陸の海藻といわれ、鮮緑色の葉は多肉質でやわらかい。熱湯でゆで、辛子あえ・酢みそあえなどに利用する。	



イタリアンパセリ

発芽	発芽最適温度	日数
	20℃	14日程度
生育	やや遅い	
特長	葉・茎ともにビタミン類、鉄分、カルシウムなどのミネラルが豊富。肉・魚料理だけでなく、サラダでの生食もよい。	



セルリー「ミニホワイト」

発芽	発芽最適温度	日数
	15〜20℃	14日程度
生育	やや遅い	
特長	葉柄が純白なミニセルリー。クセがなくスープやサラダに適する。ビタミン、カルシウム、鉄分が豊富。	



## 栽培クローズアップ

冬季は北海道産のタマネギが中心に出回りますが、都府県の直売所に地元産の甘くておいしいタマネギが並べば、人気が出るでしょう。「ネオアース」や「パワー」は、年明けまでの貯蔵出荷が可能で中晩生種です。ここでは、それらの貯蔵性の高い品種で、長期貯蔵出荷を狙う場合の栽培ポイントを示します。

**適切な肥培管理を行う**

貯蔵性を高めるには、多肥栽培や肥料の遅効きを避け、かたくしまった玉に仕上げるのがポイントです。

1回の栽培に必要なチッソ成分量としては、10㎡当たり200〜250g程度です。その内の約半分を元肥として施用し、残り半分を追肥とします。追肥は、1月上旬・2月上旬・3月上旬の3回行い、1回につきチッソ成分量で10㎡当たり40g程度とします。特に、3月上旬の最後の追肥（止め肥）を遅らせないようにすることが重要で

2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

# タマネギ

好きな野菜ランキング（総合）第7位！  
幅広い調理特性が魅力。

す。多収を狙い、元肥を多く施したり4月に入ってから追肥を行ったりすると、葉が茂りすぎて病害が増加したり、球内の糖分の蓄積が不十分となり芽が出るのが早くなったり、皮剥けなど品質面の低下が生じたりします。また、肥料が遅くまで効くと葉ばかりが育ち、収穫が遅れるので本格的な梅雨の最中の収穫になり、暑さや雨でより腐りやすくなります。

タマネギ栽培では、収穫前には畑の肥料分が徐々になくなっていくような作りが理想です。そうなればタマネギは深い休眠に入ることができ、貯蔵性が高くなります。

**収穫適期を守る**

収穫は、倒伏がそろった1週間後くらいに行うとよいでしょう。葉の色が少し抜け、首部がやわらかくなり玉がしっかりとしまってから収穫することで、糖分が蓄積されて貯蔵性が高まります。収穫が早すぎると貯蔵性に悪影響を及ぼしますが、収穫遅れも貯蔵腐敗が増加する要因となるので避けましょう。

収穫は、晴天の日を見計らって行い、天日で1〜2日地干ししましょう。しっかりと乾かした後、雨の当たらない風通しのよい軒下などに吊るすことで、貯蔵腐敗も軽減できます。



↑タマネギ栽培では多肥栽培や肥料の遅効きを避け、収穫時期に近付くにつれて肥料分が徐々になくなっていくような肥培管理をすることがポイント。

→ 収穫の目安は葉が倒れて約1週間後、葉鞘がやわらかくなったころ。

→ 抜き取り後1〜2日間、畝の上で天日干しする。

→ その後は雨の当たらない場所で吊り貯蔵する。



### 〈名品種列伝〉 ～作りやすさ抜群の 定番中生品種「ターボ」～

耐病性が特にすぐれ、中生の貯蔵種としては早熟で肥大性のよい「ターボ」は、直売所向けとして作りやすさ抜群です。病気に強く太りやすい品種ですので、やや密植栽培とし、よりかたくしまった中玉に仕上げることで、収量と貯蔵を両立させることができます。また食味も上々で、昭和59年の発売当初から、人気が続く理由のひとつです。



←産地では「ターボ」の愛称で親しまれる「ターボ」。昭和59年の発表以来、現在も根強い人気を誇る。

タマネギ(育苗植え) 耕種基準

畝幅(cm)	140
条数(条)	4
株間(cm)	10

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。

タマネギ担当  
宇野 浩克

育てやすく、食味のよい品種を中心に、長期出荷を目指すなど目的に合わせた品種を紹介していきます。

出荷期間を  
延ばすなら…

「**ネオアース**」は、貯蔵性にすぐれる中晩生種です。玉は豊円球で、そろい・しまりともに良好です。収量性も高く、長期貯蔵出荷用として人気の品種です。「**パワー**」は、<sup>ちゅうだい</sup>抽苔も少なく作りやすい長期貯蔵用の中晩生種です。



↑色ツヤ抜群の中晩生種。長期貯蔵出荷用として人気の高い「ネオアース」。

→タマネギとたこの  
マリネ



←牛タマネギ

早く出して  
短期で勝負するなら…

「**ソニック**」は、玉のしまりも良好な早生種です。5月上旬には収穫可能で、夏までの短期貯蔵も可能です。生育旺盛で病気にも強く、作りやすい品種です。



↑栽培しやすく、5月上旬から収穫できる早どり向きの「ソニック」。



←「アトン」を使った料理いろいろ。サラダから煮物まで幅広く味わえる。

味にこだわって  
作り込むなら…

「**アトン**」は歯切れよく、辛みが少なく甘み強いおいしさ抜群の多収種です。大玉栽培で600g程度にもなりますが、普通栽培にすることによって、より甘みをのせて出荷するのもよいでしょう。



←「アトン」の収穫。大玉栽培もできるが、普通栽培で作り込んでさらに甘みを引き出すこともできる。



栽培



Q 苗は葉を切って植えても大丈夫？

**A** 育苗は、間引きなどの管理がしやすく、がっしりとした苗に仕上げやすい条まきがおすすめですが、条まきを行っても雨や灌水量が多い時には、苗が伸びすぎて倒伏や曲がりが生じてしまうこともあります。そうなると、地際部が過湿になり病害が発生したり、植え付けがしにくくなったりします。対処としては、育苗の後半や定植時に葉の先を少し切ってもかまいません。葉先を切ることで、葉がかたく軸が太いがっしりした苗に仕上がっていきます。葉の長さは20cmくらい残るようにして、大きなダメージを与えないよう一度に5cm以上は切らないようにしましょう。

早く切りすぎたり、短く切りすぎたりすると、苗へのダメージが大きくなるので避けます。そして、切り口から細菌性の病害に感染するおそれがあるので、切り口が早く乾燥するよう晴天の日の午前中に行います。

産地では、育苗期間中に2～3回程度、葉切り（剪葉）を行う場合が多くあります。苗半作といわれるとおり苗作りは非常に重要ですので、がっしりとした健全な苗作りを心掛けてください。



↑葉切りをした育苗中のタマネギ苗。葉切りをすることで倒伏を防ぎ、がっしりとした苗に仕上がる。

包装規格 内容量 価格は2013年10月末まで有効です。



## 栽培クローズアップ

### 圃場選定

良品生産をするうえで欠かせないのは排水性・保水性のよい土づくりです。栽培期間中に乾燥や過湿を繰り返すと裂根やス入り、横縞症などの原因になります。過湿によって土中の酸素が不足すると根部の生育が著しく劣るので、水はけの悪い圃場では高畝栽培とします。一方、乾燥状態が続くと側根が太くなるとともに、尻部の肉付きも悪くなり見た目が悪くなります。播種の1カ月前までに完熟堆肥などの有機物を投入し、膨軟な土づくりをするよう努



↑ソルゴーなどの緑肥作物を使用するのも、排水性・保水性の高い土壌をつくるのに役立つ。(写真「やわらか矮性ソルゴー」)

2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

# ダイコン(秋まき)

好きな野菜ランキング  
(総合)第10位/日本人に  
なじみ深い定番野菜。

めましよう。この時に腐熟の不十分な堆肥を投入すると又根や肌の障害などの原因となるので注意が必要です。また、ソルゴーなどの緑肥作物を栽培することも有効です。有機物の補給になるだけでなく、緑肥作物の根が土壌のかたい層にまで達し、通気性・排水性の向上に一役かってくれます。

### 最適な播種期と株間の調整

「千都」などの冬どり品種を秋どりの作型で栽培すると、葉がちになり根部の生育が劣るだけでなく、曲がりや不ぞろいの原因にもなります。一方で「夏の翼」などの秋どり品種を冬どりの作型で栽培すると、短根・肥大不足となり、収穫サイズに達しない場合があるので、品種に合わせた適期播種を心掛けるようにしましょう。株間は25cmを標準とし、播種期が遅



↑品種にあわせた適期播種を心掛ける。

くなるに従い、20cm程度まで狭くしていきます。密植にすることで寒風による害を緩和し、じっくり肥大を進めることができるようになります。

### 肥培管理

元肥量はチッソ成分で10㎡当たり80〜150g程度を目安とし、播種の1〜2週間前に施用しますが、栽培する時期や前作によって調節します。比較的暑い時期に播種する場合は少なめに、遅くなるにつれて徐々に多くしていきます。一方、追肥は肥沃な土壌では必要ありませんが、肥料が流亡しやすい土壌では本葉5〜6枚ごろまでを目安に施用します。

良品生産のポイントはできるだけ元肥は少なめとし、間引き後(本葉4〜5枚のステージ)に葉色を見ながら追肥することです。



↑元肥は少なめとし、本葉4〜5枚の間引き後に葉色を見ながら追肥するのがポイント。

### ダイコン耕種基準

畝幅(cm)	120
条数(条)	2
株間(cm)	20~30

### 二十日ダイコン耕種基準

畝幅(cm)	90
条数(条)	4
株間(cm)	3~5

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。

### ダイコン担当

田中 寛



↑曲がり根の発生を防ぐために、「夏の翼」などの抽根部の短めの品種を選ぶのも有効。

### 栽培 Q&A

#### Q 曲がり根の発生が多いのですが？

A 曲がり根発生の主な原因は、生育が旺盛になりすぎた場合です。多肥栽培にならないよう、追肥中心の施肥設計とし、生育をコントロールすることで、曲がりの発生も軽減します。また、「夏の翼」「秋神楽」などの、抽根部が短い品種を選定することも有効です。さらに、風により株が倒されることで曲がり根の原因になることもありますので、風が強い場所では防風網などの設置もお勧めします。

出荷期間を延ばして端境期の出荷に挑戦したり、味にこだわった栽培をしたり、バリエーション豊富なタキイの品種で、一味違うダイコン栽培を目指してみたいはいかがでしょうか。

出荷期間を  
延ばすなら…

以下に紹介する品種のローテーションで秋冬の長期安定出荷が可能になります（収穫期はいずれも一般平坦地が目安）。

10～11月どりの「<sup>なつ つばさ</sup>夏の翼」は、耐暑性が強く、病気や生理障害にも強い高温期の栽培に適した品種です。また、肥大はゆっくりで曲がり根の発生が少ない青首鮮やかな品種です。直売所で最も早く、地場産を出荷してください。

11～12月どりは「<sup>あまかぐら</sup>秋神楽」がおすすめです。草姿がコンパクトで根の肥大が早く、作りやすいのが特長です。肌のテリ・ツヤがすぐれる淡緑首品種で、陳列棚でも目を引くボリューム感のある形状になります。

12月～1月どりのおすすめは「<sup>せん</sup>千と都」で、品種独自の甘みが特に強く、おいしいダイコンの代名詞といえる品種です。低温性にすぐれ、根長がやや長めなので、主に1月どりに適します。



↑秋まき年内どりに適し、加工から生食まで幅広い用途に向く「秋神楽」。

味にこだわって  
作り込むなら…

おいしさで選ぶなら、なんといつでも「<sup>ワイアル</sup>YRくらま」（一般地12月どり）です。煮食にすると非常にやわらかい肉質で最高の品種を誇ります。サラダにしても歯切れがよく甘みがあり、特に食感にすぐれるおすすめの品種です。



↑やわらかい肉質が煮食に最適な「YRくらま」を使って寒い冬に温かい煮物を…。  
（写真は「ダイコンの中華煮込み」）



↑食感を生かしてサラダにも。「ダイコンと砂肝の香草冷菜」。

作りやすさで  
選ぶなら…

おすすめは「<sup>さんたろう</sup>三太郎」です。高温期を除き栽培できる「播種期幅の広さ」（一般地11月～1月どりで連続出荷が可能！）と耕土が比較的浅くても栽培可能な「短めの形状」のため、栽培の失敗が少なく家庭菜園でも人気がある品種です。また、品質においても十分差別化できる品種でサラダやおろし、漬物にと広い用途で使えますが、特におすすめは煮ダイコンです。「味がしみこみやすくおいしい！」と大好評です。

また、株間の調節で出荷サイズ（500g～2kg超）を調整でき、客層に合わせた出荷が可能です。



←株間の調節で収穫サイズを500g～2kgまで調整できる「三太郎」。

私の  
菜園

私の菜園

使い切りサイズで  
菜園にぴったりの「三太郎」

作りやすくおいしい使いきりサイズのダイコン「三太郎」がおすすめです。家庭菜園では一度にたくさんは収穫できないため、畑に長くおいておける「ス入りの遅さ」がうれしい特長です。また、密植できるので少量多品目の家庭菜園での省スペースが図れます。煮ダイコンで特においしい品種ですが、葉の部分はえぐみが少ないため、間引き菜からもぜひ食べていただきたい品種です。



←苦みの少ない葉なので、間引き菜を葉付きで食べるのもおすすめ！



# 2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

## カブ

### 漬物・煮物、近年はサラダにも！ 利用の幅が広がる：

### 栽培クローズアップ

#### 圃場選定と土づくり

カブは保水性・排水性のよい圃場が欠かせません。播種する1カ月前に完熟堆肥を10㎡当たり20〜30kg程度、pHの調整に苦土石灰を10㎡当たり0.8〜1.5kg施用し、やわらかくふつくらし土づくりに努めましょう。また、栽培期間中は台風や長雨による風水害を受けやすいので、倒伏を防ぐため、風当たりの少ない圃場や排水性のよい圃場選定に心掛けましょう。



↑カブ栽培にはやわらかく保水性・排水性がよく、風当たりの少ない圃場を選ぶ。

#### 施肥・畝づくり

施肥は元肥主体で行い、成分量でチッソ・リン酸・カリともに10㎡当たり小中カブでは70〜150g、大カブでは150〜250gとします。一つの畝に多品目混植する場合は、施肥の無駄がないよう目安として小カブはツケナ類、中カブはダイコン、大カブはハクサイ・キャベツと混植するのがよいでしょう。畝の高さの目安は排水のよい畑は約10cm、悪い畑は20cm以上の高畝にしましょう。

#### 播種と水分管理

播種適期は9月上中旬となります。大カブは生育日数がかかるので9月上旬とします。発芽のそろいは、その後の収穫物のよしあしに直接つながりません。栽植密度は条間・株間ともに小カブで15cm、中カブで20cm、大カブで40〜45cmとします。やや広くすることで蒸れによる病気の発生を抑えることができます。播種する前は圃場に十分湿り気があるか確認を行い、均一の深さ（0.5〜1cm）で播種を行います。播種後は発芽不良にならないように、

こまめに灌水を行います。また、乾燥を防ぐために播種溝にもみ殻を敷くことや、白寒冷紗やタキイホワイトによる被覆も効果的です。また、生育全般に乾燥が続くと、肥大が不足したり玉の肌ツヤが悪くなったりと品質低下に繋がるので、適度な土壌水分を保つことが重要となります。



→発芽のそろいをよくするために、乾燥を防ぎ適湿を保つ。播種溝にもみ殻などを敷くとよい。

### 資材の活用

#### 「サンサンネット」「テクテク」で葉の傷みを防いで美しい荷姿を目指す

カブは葉つき出荷を行うため、葉の傷みは品質を著しく落とします。葉を美しく栽培するには、被覆資材が有効です。播種後「サンサンネット」などで密閉のトンネル栽培を行えば、害虫の侵入を防ぎ、食害による葉の品質低下を防ぐことができます。また、風による倒伏の軽減や減農薬栽培による差別化も可能となります。

また、厳寒期では「テクテク」などの不織布をベタがけ被覆することにより、保温や保湿、寒さや霜などによる被害の軽減が可能となり、高品質なカブを収穫することができます。



←「サンサンネット」を使うことで、害虫の食害を防いで美しい葉つきのカブを出荷できる。

#### カブ耕種基準

畝幅 (cm)	90 (小蕪)
	120 (大蕪)
条数 (条)	4 (小蕪)
	2 (大蕪)
株間 (cm)	8~12 (小蕪)
	30~35 (大蕪)

※表示の耕種基準は目安としてご利用ください。

#### カブ担当

つじ た たかし  
辻田 卓

サラダにも使える小～中カブ品種や千枚漬などの漬物用途の大カブ、または地方品種など、バラエティに富んだ品種をご紹介します。

出荷期間を  
延ばすなら…

1回の播種で小カブから中大カブサイズまで長期間収穫のできる「**耐病ひかり**」がおすすめです。収穫サイズに関わらず形状が安定し、肉質は本格的な漬物に最適で、かたく緻密でヌメリがあり、ス入りなどの肉質劣化も少なく秀品性に極めてすぐれています。

数回に分けて播種することにより、いろいろなサイズで長期間出荷することもできます。



↑小カブから中大カブまで、用途やお好みにあわせて栽培できる「耐病ひかり」。

早く出して  
短期で勝負するなら…

夏から播種できる小カブの「**CRもちばな**」がおすすめです。高温期の栽培で問題になる、変形やス入り、肌の障害に強く、また根こぶ病の耐病性もあるので安心して栽培ができます。肉質はやわらかく甘みがあり、サラダや浅漬に最適です。小カブは栽培期間も短いので、早期出荷でほかと差をつけましょう。



↑早期出荷で差別化を図れる「CRもちばな」。早ければ夏から収穫できる。



↑柿のような食感でおいしい「スワン」は、サラダなどの生食にぴったり。(写真は「カブのカリカリじゃこサラダ」)

味にこだわって  
作り込むなら…

サラダ向けなら「**スワン**」がおすすめです。柿の食感と例えられるほど、やわらかくて甘くみずみずしいのが特長です。やや扁平な根姿で尻づまりがよく、「耐病ひかり」と同様に小カブからの収穫が可能な品種です。

本格漬物向けには千枚漬で代表される「**早生大蕪**」がおすすめです。肉質がかたく緻密でス入りが遅く、歯切れや味も最高で、ほかの品種には絶対に真似ができない加工適性をもっています。栽培期間は70日以上と長く、1～3kgで収穫サイズとなります。根こぶ病が発生する畑には同様の特性をもつ「**京千舞**」もおすすめです。



←「早生大蕪」は千枚漬として使える本格漬物向き品種。食感と味のよさが抜群！

栽培  
Q&A

Q 収穫するとカブがみんな割れています。対策は？

A 極度な乾燥と降雨が原因だと思われます。近年の猛暑による乾燥で根の肥大が緩慢になり、その後ゲリラ豪雨のような降雨があると、根が急に水を吸って肥大するため、カブ表面の生長が追いつかず割れることがあります。適度な灌水で土壌水分を保つことが重要となります。



↑品質のよいカブを収穫するために、適切な水分管理が必要。

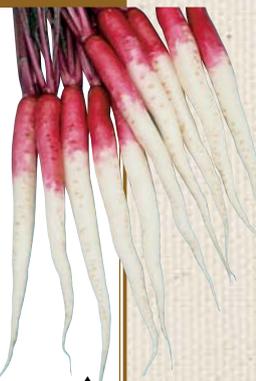
私の菜園

私の菜園

日本一長いカブ  
「日野菜カブ」

「日野菜カブ」は滋賀県の地方品種で古くから京野菜として親しまれています。形状は細長く首が紫紅色なのが特長です、肉質はかたく、浅漬や酢漬などの漬物に使われます。栽培は中カブ栽培に準じます。直売所でほかの人と差別化したい方にはおすすめです。

ダイコンのように長い根が特徴の「日野菜カブ」。バリエーションの一つとして目を引くことができます。





2013年直売所出荷を応援！こだわりの栽培ポイント

# 千鳥草

## 「カンヌ・ホワイト」

千鳥草担当  
こやま しゅん  
小山 瞬

千鳥草はキンポウゲ科コンソリダ属に分類される1年草で、別名ラククスパーとも呼ばれます。原産地はヨーロッパ南部で比較的冷涼で少雨な気候を好みます。日本では一般的に秋まきで、春から初夏にかけて花を咲かせる草花として、花壇や切り花用に栽培されてきました。営利的にも、暖地を中心とした年内から翌春にかけての出荷や、高冷地を中心とした6〜10月出荷など、多くの切り花産地で広く栽培されています。

今回ご紹介する「カンヌ・ホワイト」は、営利生産に向かうよう栽培性を重視して育成された品種で、生育のそろいがよく病気に強く育てやすいことが特長です。直売所出荷においても定番の仏花としてのほか、フラワーアレンジでも洋風と和風のどちらにも使える汎用性の高いアイテムなので、ぜひ栽培計画に組み込んでいただきたい品種です。

直売所にはこの品種！

千鳥草「カンヌ・ホワイト」の品種特性

1 八重から半八重咲きの穂咲き大輪種

花穂がよく伸び、見ばえのする花形で、千鳥草で最も人気のあるタイプです。莖質は細身ですが、かたく切り花に好適です。

2 使いやすい純白色

千鳥草は青・桃・藤・白など多様な花色をもつ植物ですが、特に冠婚葬祭など業務需要の高い白が最も市場人気のある色となっています。直売所出荷でも仏花としてはもちろん、ほかの花材と組み合わせたアレンジメントにも重宝する花色としておすすめです。

3 丈夫で育てやすい

従来の千鳥草の弱点でもあったうどんこ病や立枯病にかりにくく、栽培期間を通してそろいよく生育するのでとても作りやすく、出荷計画も立てやすい品種です。

### 栽培のポイント

#### 播種・育苗管理

直播栽培も可能ですが、ハウス内のローテーションを行う場合にはセル成型トレイを用いた移植栽培が効果的です。トレイは200〜288穴のものが適します。用土は「タキイたねまき培土」のような清潔で保水性・通気性にすぐれるものを使用します。1セル2粒まきを基本とし、播種後は軽く覆土(5mm程度)し十分灌水をします。発芽適温は15〜20℃とやや低めで、25℃以上では発芽率が著しく低下するので、高温期に播種する際には、冷房の可能な施設を利用するか、遮光などをして気温が上がりにくいよう注意します。適温下ならば10日程度で発芽するので、発芽後1セル1本に間引きを行ってください。育苗温度は夜温10〜15℃、昼温20〜25℃を目標とし、発芽がそろってからは徒長させないように過湿を避け、通気よく管理します。

#### 定植準備

播種後25〜30日、本葉3〜4枚が定植適期です。定植には日当たりがよく排水のよい場所が適します。立枯病などの病害には強い品種ですが、蒸気消毒や薬剤灌注による土壌消毒は実施しましょう。10㎡当たり成分量で、チツソ100g、リン酸150g、カリ130g、堆肥20〜30kgを基本としますが、果菜類の後作などでよく肥えた圃場では30〜50%元肥を控えます。株間はピンチ栽培で25〜30cm、1本立ち栽培で10〜20cm間隔とします。

#### 定植後の栽培管理

定植直後から2〜3週間はしっかりと水を与え、株を十分作るようにします。以降は徐々に水を控え、乾かしぎみに管理します。加温する場合は、定植直後から8℃以上で開花促進されます。茎が伸張り、草丈が30〜50cm程度になったら20〜25cm目のフラワーネットを1段張ります。また、生育に応じて引き上げを行ってください。

#### ピンチ栽培

抽苔後、草丈が約10cmになり株元が

# 千鳥草 「カンヌ・ホワイト」



↑ カンヌ・ホワイト



↑ 「カンヌ」ローズストライプ&クリスタルピンクのアレンジ。ホワイトに先駆けて全6色販売と、カラーバリエーション豊富。

らわき芽が出始めたころがピンチの目安です。ピンチ後、わき芽が伸びてきたら6〜8本に枝整理をします。

**病害虫対策**

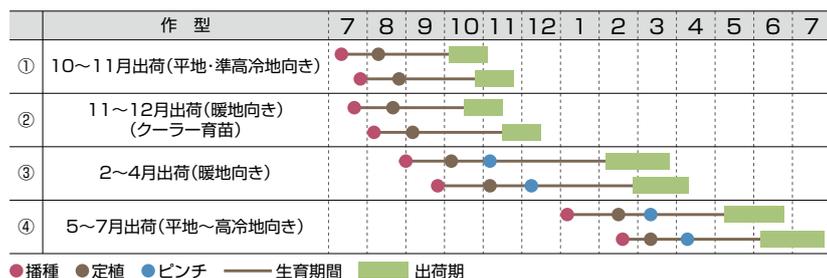
低温・多湿の環境下で結露による芯枯れ（軟腐病）が発生します。発生した部位は取り除き、被害が広がるのを防ぎます。また、この時期は日中の換気を常に心掛けます。うどんこ病には比較的強い品種ですが、銅剤や有機硫黄剤などの散布で予防に努めましょう。

害虫ではヨトウムシ、アオムシ類が発生しますので秋口の定植直後や気温の上がつてくる初春は特に注意し、殺虫剤による防除をするようにします。

**収穫および出荷**

切り前は主枝が6〜8割程度咲いたころを目安とします。下葉を元から20〜30cm落とすし長さをそろえて出荷します。切り花鮮度保持剤による前処理は必ず行い、出荷の8〜10時間前に処理できるように収穫します。収穫直前に灌水などを行うと溶剤の吸収が悪くなるので注意します。

## 「カンヌ・ホワイト」の適作型



- ①② 育苗時に冷房が必要。草丈がとりにくい作型のため1本立ち栽培にする。
- ③ 早出しの場合、暖房が必要。
- ④ 育苗時に暖房が必要。

## 出荷のヒント

### 電照利用による出荷期の調整

2〜3月出荷の栽培では加温だけでなく電照によっても開花促進効果が得られます。早出しを狙う場合や、電照の有無によって同じ播種期でも開花をずらすことができるので連続出荷したい場合にも有効です。定植後40〜50日から開始し、発蕾が確認できるころまで4時間延長を基本とします。早期からの電照は切り花のボリュウム低下を招くので避けましょう。