

おいしい栽培

鈴木農場・伊東種苗店 店主 **鈴木 光一**



私は、福島県郡山市で現在まで30年間、野菜の直売所を運営してきました。また、縁あって平成8年より種苗店も兼営することになり直売所とタネ屋の両面から農業を考えるようになりました。日本農業が進む方向性の一つは、本当にお客さまが欲しいと思える「価値のある商品づくり」をしていくことだと感じています。そのためにも、野菜の品種選びをしっかりと行いましょう。



↑極良質で甘さ際立つ、栽培性の高い中生のホワイト種「ホイップコーン」。

おいしく、高品質であるだけでなく栽培しやすさも兼ね備えた「ホイップコーン」ですが、出荷作型と栽培ポイントについて、わが家の栽培マニュアルからご紹介します。

伏しにくいことです。
①高糖度であること(20度を超えることもある)
②粒皮がやわらかく光沢があり、しなびにくいこと
③根張りがよく倒

夏野菜で人気があるのがスイートコーンです。中でも白のスイートコーンはその希少性からおいしいイメージも強く、なくてはならない品目になっています。わが家の直売所でも白のスイートコーンは人気で、その品種選びにはとても気をつけています。

デビューの「ホイップコーン」わが家の栽培マニュアル

「ホイップコーン」直売所出荷作型

(福島県郡山市)



期待のポイント

- ①高糖度であること
- ②粒皮がやわらかく光沢がありしなびにくいこと
- ③根張りがよく倒伏しにくい

※注意 ホワイト種は、キセニア(粒が混ざる)が問題になります。イエロー種やバイカラー種の花粉がかからないように300m以上隔離するか、開花時期を2週間ほどずらして栽培してください。

鳥獣害対策も必須です。わが家でも電気柵とカラス対策をしっかりとしています。

栽培のポイント

土づくり

堆肥などの有機物を施用しながら保肥力・保水力の高い土壌をつくります。わが家では堆肥の代わりに「腐植チャージ」を10a当たり3~4袋入れます。腐植酸が入ることによってしっかりと根が張り、がっちりとした幹ができます。

元肥はN・P・Kの成分量で10a当たり20kgを目安に投入します。おいしいスイートコーンを作るため微量要素剤も合わせて入れています。



「腐植チャージ」は土壌に不可欠な腐植酸を50%含み、2袋(1袋20kg)で堆肥1t分の腐植酸をチャージできます。

播種

栽植密度は、10aで4,000本から4,500本です。

直播の場合は、1穴3粒まきして本葉3~4枚時に1本に間引きをします。

わが家では発芽率を高めるため早い時期は、育苗します。9230規格の「カエルーチ」(生分解性マルチ)を使って初期生育促進と抑草対策をしています。

肥培管理

スイートコーンは追肥と害虫防除が大切です。

追肥は2回、本葉7枚目と雄穂出穂期にそれぞれチッソ成分で10a当たり約4kg入れます。

害虫防除は、アブラムシ、アワノメイガ対策をしっかりとすることが大切です。

わき芽は花量確保のため無除けつ栽培とします。おいしいスイートコーン作りで大切なことは、光合成を促進させることです。しっかりとした葉をつくることと、梅雨などで日照量が少ないときは、光合成を高めるための葉面散布剤活用も大切になります。

収穫

収穫は、絹糸抽出後25日ぐらいが目安になります。触ってみて穂先がパーンと張ってきたら試しどりで実の充実度を確認してください。とり遅れるとデンプン化して食味が落ちてしまいます。また、収穫時の温度が高いと糖度の低下が早いので、気温の低い早朝に収穫し、収穫後の温度管理にも気をつけてください。

出荷

白粒の光沢のよさが特長の品種です。手間はかかりますが粒皮の一部を見せるVカットで並べて目を引くことも差別化につながります。



スイートコーンはVカットで粒皮を見せる。(鈴木農場Instagramより)

「ロロン」を よりおいしく作る

見た目がラグビーボール形のとてもおいしいカボチャが「ロロン」です。「ロロン」という名前はブリーダーのカボチャに対する「ロマン」と栗のような食感とおいしさの「マロン」を合わせてつけられたと聞いています。一番の特長は、肉質が粉質で、きめがとても細かく舌触りがとてもよいことです。上品な甘さと舌触りは、シェフたちにも人気で、わが家でもなくてはならないアイテムになっています。きめが細かいので裏ごしもしやすく、プリンやポタージュなどでもおいしくいただけます。今回は、おいしい「ロロン」をよりおいしく栽培するための1株1果どりの栽培方法を紹介します。



↑ラグビーボール形のユニークな形の「ロロン」。
1.8～2kg程度の大玉になります。

■ロロンの1株1果どり



↑親づる1本の仕立てとした場合は、10～13節に着果させて、それまでの1番花、2番花は取るようにします。

■「ロロン」直売所出荷作型

(福島県郡山市)

作型	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
夏収穫	●×				■	□		
秋収穫				●×			■	□

●播種育苗 ×定植 ——生育 ■収穫 □保存

栽培のポイント

☑土づくり

堆肥などをしっかり入れて保肥力、保水力の高い土づくりをします。元肥はN・P・Kそれぞれ10a当たり10kgぐらいとします。草勢が強いので少し控えめにします。

☑播種

わが家では72穴のペーパーポットを使い、春先は加温して播種をします。地温28℃に設定して約12～14日間育苗します。定植が近づくと徐々に温度を下げていきます。7月まきの抑制栽培も可能です。

☑定植

本葉1枚目展開時期の若苗を定植します。本来だと畝幅3m、株間80cmで2本仕立てが標準ですが、1株1果においさを集中させるために株間を40cmにし、1本仕立てにします。気温が低い場合は不織布のベタかけも有効です。

☑仕立て方

1株1果どりとするため親づる1本としてわき芽は除去します。着果も10節以降にさせたいのでそれ以前のものも除去します。

☑肥培管理

追肥は受粉後着果してからチツ成分量で3kgほど施しています。アブラムシ、うどんこ病の防除をしっかりとすることも大切です。開花後20日ぐらいにカボチャのマットを敷きます。また、夏収穫のカボチャについては、品質を保つための日焼け予防をしっかりと行ってください。

☑収穫

開花後45～50日を目安にヘタの部分がコルク化したものを収穫します。収穫後は、切り口を乾燥させるためのキュアリングをしっかりとさせます。



↑果梗部のコルク化が、縦だけでなく横にも広がってきたときが収穫のタイミング。

☑出荷

シルキーな食感がほかのカボチャと違う点をしっかりPRしながら販売してください。ルックスの違いから一度味を覚えてくださったお客さまは必ずリピーターになってくれるはずです。



「ロロン」のポタージュ。レシピを添えて販売してみたいかをご紹介します。