

彼岸も過ぎたと言うのに、まだ週間天気予報では雪マークが登場するなど、相変わらず天候不良が続いております。野菜の育苗にも皆さん苦労しておられるようです。

野菜 Q & A

Q：ホウレンソウの葉が点々と黄色くなっているが・・・。

A：典型的なホウレンソウのベト病です。これはホウレンソウの代表的な病気で、晩秋から春にかけての作型で湿気が多いと出やすい病気です。どうしても冬場は保温のためハウスを密閉します。さらに収量を上げるため密植する傾向があります。加えてハウス土壌のECが高い傾向にあると、本病の発生の危険性が高まります。現在ベト病菌はレースが1～10位まで分離されています。ベト病回避のためには少なくともレース抵抗性1～7を持っている品種を選ぶ必要があります。いずれにしてもホウレンソウが気持ちよく育つ環境作りを心がけてください。



Q：昨年は保存しておいたタマネギの表皮を一枚剥くと黒いカビが生えていた。今年はおかないようにしたいがどうすればよいのか？

A：収穫後吊っておいたタマネギを食べようとして、表皮を剥いたところ、黒いカビが生えていたということはよくあります。正体は「黒カビ」ですが、このカビは土壌中や空気中に一般的に存在しているようです。放っておくと腐りを誘発する可能性が高くなります。毒性は余りないようですから、カビの見えない部分まで剥いてしまえば差し支えはないようです。このカビを栽培上の工夫でなくす効果的な対策はないようです。一般的な対策としては、

窒素を与えすぎないこと、風通しの良い場所で保管することです。窒素を多めに与えている作物は、一般的に細胞自体が柔らかくカビなどに犯されやすい傾向があります。

黒カビは湿気により蔓延します。タマネギも乾燥したように見えても、風通しの悪いところに移したり、乾いたと思いダンボール箱に仕舞い込んだりすると、玉の内部の湿気が戻ってきて、それが表皮より一枚内側の湿気た皮で繁殖するからです。さらに、無農薬栽培ではどうしても野菜の表面に雑菌が多くついていたりしますし、近年の温暖化による夏場の高温も黒カビ発生に好適な状況を

作り出してきているようです。

Q：種ジャガイモの内部が腐敗しているが原因は？

A：ジャガイモの内部空洞は、肥大期の生理的要因によるものであるが、この部分にカビなどが生えてくるのは、主に掘り取り時に切れたストロンの部分にカビなどが取り付き内部に侵入したものです。（写真1）症状は乾腐病と見られました。ところが、顕微鏡で見たところ、なんとカビらしい菌糸が見当たらないのです。引き換えに写真2のようにセンチュウが多く見られました。専門家に聞いてみましたら、病徴は乾腐病だが、その菌糸をセンチュウが食べてしまっているのではないかという事でした。こうしたセンチュウは（菌を食べる）腐生性センチュウとされているそうで、作物に害を及ぼす植物寄生性センチュウとは種類が違うそうです。



Q：ニンジンの元肥は何が良いか？

A：ニンジンは生育期間が長いので元肥と2回程度の追肥体制で栽培します。ニンジンは3要素の中ではカリを最も多く吸収し、ついで窒素、リン酸の順です。しかし、肥料の利用率を勘案しますと元肥ではあさひ+ようりん、または有機A801、固形30号などを使用します。施肥量は1アールあたり窒素成分で1.5kg程度を目途とします。従って「あさひ」で10kgとようりん3kg程度、A801で20kg程度施用してください。

窓口対応の農力アップメモ

これまでジャガイモを作っていて、病気が蔓延したり、ジャガイモの地上部が倒伏する、収穫したイモの表面が荒れている、収穫後の芋が腐る、食べてもホクホク感がないなど問題がありませんでしたか？こうした症状は施肥が適切でないことが原因です。家庭菜園においては、肥料は「あさひ」と「そさい3号」、油粕、米糠、鶏糞、堆厩肥の利用が多いようですが、基本的にはいずれの肥料も三大肥料要素の中では割合として窒素成分が多い肥料です。窒素を多く施用しますと、見た目には生育は良く見えます。しかし、米でも倒伏を避け、良食味米生産のためには窒素を少なくするよう指導されていますが、この考え方は葉菜類を除いた野菜についても基本的には同様です。葉菜類は葉そのものを食べますので、葉が肥大する必要がありますが、それでも窒素をやりすぎますと、葉の中に硝酸態の窒素が蓄積して健康には良くないとされています。要は、窒素で作物を大きくするのではなく、作物が元気に育って、光合成を効率よく行うことで、作物が体内養分をしっかりと溜め込むことができるように応援する肥料だと考えて下さい。