



あさか野農業協同組合

A large, vibrant green Romanesco broccoli head is centered against a white background. The vegetable has a distinctive fractal-like structure with many small, rounded, and slightly pointed florets arranged in a spiraling pattern. It is surrounded by its dark green, crinkled leaves at the base.

卷頭特集 ばれいしょの防除 あさか野管内の珍しい野菜・お米 春播きオススメ果物 経済配達センターのご案内

卷頭特集

ばれいしょの作付け・病気

これから春じやがいの植え付けが始まりますね！今回は作付けのポイントや病気に関してお話しさせて頂きますので参考になれば幸いです（'ω'）ノ

①畑の準備
植えつけ一週間前までに1g当たり市販のボカシ肥600mlまたはジャガイモ用有機肥料240mlをよく動き込ませましょう。

②種イモの準備
包丁で均等な大きさに切り、切り口を上にして風通しの良いところで3日ほど乾燥させる。温度と湿度の高いところに置くとカビが発生して腐るのを注意！

③植付け
植え遅れるとイモの肥大に影響が出ます。黒マルチに直径9cmの穴をあけ、地温を生かすため深さ10cm程度に植え付けましょう！

④管理
芽かきをして最初に芽生えた2本は確実に残します。遅れて出て出た芽が太かったら1~2本残してもOK。凍害対策として4月中旬までは不織布をべた掛けしておき、茎葉が黄色くなりだしたら収穫時です！

そうか病

病気の概要
皮の部分がかさぶた状に荒れ、変色や硬化を伴う病気。
畑、特に有機栽培の土中には広く潜んでおり、土がアルカリ性に傾くと発症しやすくなります
防除方法
そうか病対策は土づくりが肝心。土がアルカリ性に傾くほど発生しやすくなるので多くの野菜で一般的に行われる石灰による土壤の酸度中和は、ジャガイモでは行いません。元肥を入れる前に、市販の木酢液を10倍以上に薄めて散布すると、そうか病の原因菌を抑えるだけでなく土壤の酸度調整に役立ちます

軟腐病

病気の概要
最初は地面に接した小葉に軟腐病斑ができる。病気が進行すると葉だけでなく茎も溶けたようになり腐敗します。
栽培中だけの発症かとおもいきや貯蔵中のにも症状ができます
防除方法
軟腐病の症状が出てるいもを見ついたら速やかに処分しましょう。軟腐病の菌は茎葉や根などの傷口から侵入しますので芽かきをする際は注意しましょう！

疫病

病気の概要
じゃがいもの葉・茎および塊茎でみられます。葉では最初褐色の斑点が生じ、最初は小さいが急速に拡大しています。裏面では白色のカビが生じる。
平均気温が15~16°C以上に達して、その間に降雨が2~3日続くと発生しやすいです
防除方法
発病の多い圃場はナス科作物の連作を避けましょう。開花初期から7~10日ごとに薬剤を散布しましょう。降雨後の感染が多いので、降雨前後、特に降雨後はできるだけ早く薬剤で防除しましょう！

参考：やさい畑

知っている野菜・穀物はいくつありますか？

バターナツかぼちゃ

南アメリカ生まれのかぼちゃでひょうたんのような形をしているのが特徴的。味は名前の通り甘みがありバターのような風味もあります！ボタージュやグラタンとして食べるのもオススメです！
出荷時期：9月～11月

JAあさか野管内では人参や里芋、キャベツ等の家庭に馴染みのある野菜だけでなくスーパーではあまり出回っていない珍しい野菜も多く生産されています！JAあさか野管内では人参や里芋、キャベツ等の家庭に馴染みのある野菜だけでなくスーパーではあまり出回っていない珍しい野菜を紹介させて顶きますので気になったらぜひ直売所へお越しください！！

ロマネスク

プロッコリーやカリフラワーを掛け合わせたような野菜です。綺麗な見た目から「世界一美しい野菜」と評されることがあります。生でも食べても濃厚な甘さがあり、茹でて食べるとさらに甘みが増します。口の中に入るとコリコリとした食感があります。
出荷時期：11月頃

アイスピラント

葉や茎の表面に透明な水滴状の細胞があり見た目が凍ついているように見えることから「アイスピラント」と呼ばれるようになりました。味は青臭さもなくシャキシャキとした食感があり、ほのかに塩味があります！なのでドレッシングは控えめにしてサラダやマリネで吃るのがオススメです！
出荷時期：通年

黒米

黒米とは古代米の一種でご飯のように天然色素であるアントシアニンが豊富に含まれているのが特徴的。なのでガンや老化予防、目の疲れや胃の健康を保ったり、糖尿病を予防したり美肌効果等様々な効果が期待できます！
出荷時期：10月～

パープルスティック

パープルスティックの特徴は主に2つあります。一つ目は見た目は紫色ですが切ると中央部は黄色になっていること。二つ目は糖度がかなり高いことです！子供が食べられるくらい甘いのでそのままサラダとして吃るのがオススメです！
出荷時期：10月下旬～12月

ルバーブ

シベリア南部が原産の野菜で、イギリスなどのヨーロッパではとてもポピュラーな野菜。吃るのは軸の部分でそのまま食べるとかなり酸っぱいですがジャムにすると綺麗な赤色になってお菓子づくりに最適です！
出荷時期：4月下旬～10月

金時草

表面が濃い緑色に対し、裏は鮮やかな紫色をしています。この葉の裏の色が金時（キントイ）芋の色によく似ていることから金時草と呼ばれるようになりました。葉は厚めですが茹でるとぬめりが出るのでお浸しや酢の物、または天ぷらで吃るのがオススメです。
出荷時期：7月～9月