

水稲

農閑期の圃場管理



●農閑期の圃場管理について

近年は、夏場に異常気象による猛暑日が続く、水稲栽培にとっては過酷な条件となっております。また今年の稲作は低温と日照不足の影響により品質低下などが発生しておりました。天候に負けない水稲作りには農閑期の土づくりは必要不可欠です。優良な土は活力ある根を作り、稲体の健全な生育、穂の充実、登熟歩合の向上をもたらします。



与からでも間に合う土づくり

稲は土（地力）でつくれ、といわれます。水稲の収量は地力に依存する割合が60%前後と大きく、土壌有機物等が大きく寄与しています。

◎深耕して作土を深くする

（目標15cm以上）

ロータリー耕中心の圃場では耕起が厚く浅くなっている場合が多いためこの耕盤層を深く掘り下げる改善

を行っていきましよう。

◎排水をよくして乾田化を進める

秋・冬期に補助暗渠・明渠により乾田化を進めましよう。

◎有機物を施用する

地力を保全、保肥力を維持していくために、稲わらの鋤込みはもとより、堆肥等による有機物施用を行いましよう。

◎土づくり資材の施用

植物が生育するためには、窒素・リン酸・カリ以外にミネラル成分（微量元素）が必要です。なかでも、水稲は他の植物に比べケイ酸、鉄分を特に必要とします。とれ太郎などの資材で補給しておきます。

小麦



小麦の管理

小麦の栽培管理では、一月から三月の管理次第で収量、品質に大きな差が出てくるので収穫に向けしっかりと準備を行いましよう。

①麦踏み

麦踏みは、茎葉に傷を付けることにより水分が失われ、充実度が増して耐寒性が向上します。同時に、発根が促進され根長、根量が増加します。また、主稈の伸長が抑制され、分けつの発生が増加することから、

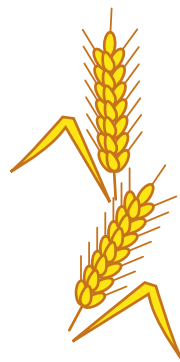
稈長が短くなり、穂数の増加と穂揃

いが良くなり、倒伏軽減や収量・品質の向上にも効果があります。麦は

3枚目の葉が出始めたら1回目の麦踏みができます。その後は10日から

2週間間隔を開けて茎立前までに2

から3回程度実施しましよう。



②排水対策

麦は畑作物のため過湿に弱い作物です。三月以降の降雨に備えて、麦の節間が伸長していない二月のうち排水対策をしっかりと行っておきましよう。葉先が黄化していたり、枯れ込んでいるのは、ほとんどが湿害による症状です。雨が降り水が滞留している圃場では排水溝の整備を図るようしましよう。

湿害をうけた小麦



湖南地域農業振興大会開催のご案内

日時	平成27年2月7日（土）
会場	守山市民ホール（守山市三宅町125番地）
参加者	湖南地域の農業者は誰でも参加できます
プログラム	1. 講演【伝統食「こうじ」を守りつづけて】 講師：山崎豊彦氏（糀屋吉右衛門 店主） 2. 講演【農政改革と地域農業の発展戦略】 講師：近畿農政局大津地域センター

主催

湖南地域農業センター

〒520-2331 野洲市小篠原2142-3 TEL077-587-0481 FAX077-587-2525

農業の基本！ 病害虫防除

野菜の栽培には害虫が付き物です。たいていの野菜では、必ずと言ってよいほど害虫が発生し、放っておくとどんどん被害が拡大して収穫が望めなくなることも少なくありません。大切なのは、虫が発生する前にしっかりと予防策をおこなうことです。

1. 健全な株に育てる

種は厚まきしない・適正な間隔を保つてまく・適切な時期に間引きを行う。(間引きのタイミングを逃すと、弱々しい軟弱な苗になるので注意) この3つは守りましょう。

2. 水はけの良い土を使う

家庭菜園やプランター栽培での土は、なるべく新しい清潔なものを使用する。リサイクル用土を使う場合は、必ず前作の植物の葉や根は取り除き、殺菌して使用しましょう。

3. 適度な日当たり、養分、水を確保する

種まき後は、しっかりと日に当てる。(ただし、種類によっては

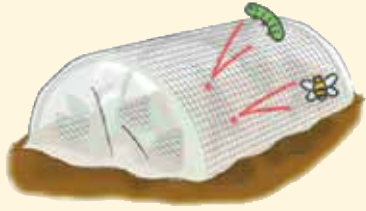
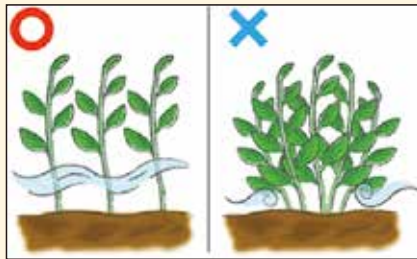
半日陰・日陰を好むものもあるので、その野菜の性質に合った環境を整えましょう。) また水や肥料の与えすぎに注意しましょう。

4. 風通しをよくする

野菜と野菜、株と株の間に適度の間隔を保つことや、葉や枝が混み合っているところでは、下の方の枝葉を整理し風通しをよくする。

5. 被覆資材などで侵入を防ぐ

アオムシやコナガなどの害虫は、成虫が飛来し卵を産みつけることにより発生するので、寒冷紗や防虫ネットをかけて成虫を寄せ付かせない。(特にアブ



ラナ科の野菜はこれらの被害を受けやすいので注意。
・アブラムシは、あらゆる野菜に寄生し、疫病を媒介することもあるのでトンネル栽培をして小さな虫も寄り付かない工夫をする。

早めに手を打つことが一番重要！

害虫は、決して一斉に大発生することはありません。最初に、あるひとつの葉や株に寄生して、それが何日か経つと全体的に広がっていくので、なんと言っても初期段階で発見し、対策を施して被害拡大を防ぐことがもつとも効果的です。

お詫びと訂正

新年号(1月号)に折り込みました、「農政栗東」の記事におきまして、一部大臣のお名前が誤っておりました。

大変申し訳ございませんでした。今後このようなことの無いよう、十分確認を行います。

石破大臣↓「石波」と記載されておりました。

農政連 栗東事務局

今月のレシピ

マーボーダイコン



★材料(4人分)

ダイコン	1/2本(600g)
ダイコンの茎	60g
豚こま切れ肉	200g
ニンニク(みじん切り)	小さじ1(6g)
長ネギ(みじん切り)	大さじ4(40g)
豆板醤	小さじ1
赤みそ	大さじ1
A なたね粉	大さじ2
水	大さじ4
サラダ油	砂糖
しょうゆ	ゴマ油

★作り方

- ダイコンは縦4等分に切ってから、一口大の乱切りにする。ダイコンの茎は8mm幅に切る。豚肉は1cm幅に切る。
- 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、中火で豚肉を炒める。肉の色が変わったら、ダイコンを加えて炒め、油が回ったらニンニク、長ネギを加えて炒める。
- 豆板醤を加えて炒め、赤みそ、砂糖大さじ1 $\frac{1}{2}$ を加えて、酒大さじ3をふる。水1 $\frac{1}{2}$ カップを加え、煮たったらふたをして弱火で15分煮る。
- しょうゆ大さじ2を加えて混ぜ、さらに10分煮る。ダイコンの茎を加えてさっと煮、Aを溶いて回し入れ、とろみをつける。仕上げにゴマ油大さじ $\frac{1}{2}$ をふる。