



水稲

7月下旬より稲は穂づくりの重要な時期に入ります。夏の高温期を迎え、出穂期にかけての水管理と病害虫防除が重要となります。圃場をこまめに巡回し適切な水管理や防除適期を逃さないようにしましょう。

一、適正な水管理

出穂期前後は、水稲の一生の中で最も多くの水が必要とする時期であり、水が不足すると稲が十分に光合成できず、白未熟粒の発生や籾の充実不足が助長されるため、出穂前後3週間は常時湛水管理（図1）で水管理を行ってください。また、出穂前後3週間はカドミウムの吸収が最も活発になる時期です。この時期に湛水管理にすることで土壌中の酸素が少なくなり（還元状態）、土壌中のカドミウムは硫酸と結びついて稲に吸収されにくくなります。

出穂期が過ぎて穂が傾きかけたら、登熟期に入りますが、籾は登熟期間中にどれだけでん粉を貯蔵したかで収量と品質が決まります。そのため、籾に多くデンプンを蓄えるには、生葉をできる限り遅くまで生存させるとともに、根を健全に保つことが必要です。出穂前

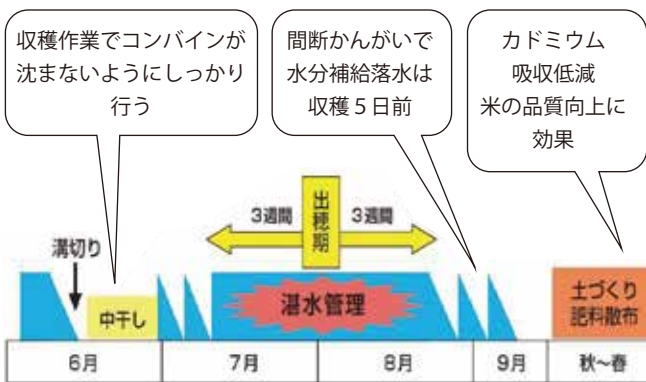
後3週間の湛水管理後は間断かんがいに戻して管理しましょう。

その後、作業性を考えて早めに落水すると籾に含まれる水分が急激に失われ胴割米が発生したり、玄米が細くなり減収や品質低下につながります。収量、品質確保のためにも早期落水はしないよう注意しましょう。落水は収穫5日前を目安に行ってください。

二、病害虫防除

病害虫管理では今後の発生動向に十分注意を払い、圃場をよく見回り、発生を認めたら薬剤散布を実施しましょう。なお、例年いもち病の発生が多い圃場では、発病前に薬剤散布されるほうが良いでしょう。

水管理・ほ場管理のイメージ



二カメイチュウ

年2回発生する。主として稲わらまたは刈株内で幼虫態で越冬する。



稲こうじ病

出穂前に雨が多いと発生が多くなる。籾に黒いダンゴのような塊ができる。



穂いもち

穂首の節や枝梗などに黒褐色の病斑ができ、そこから上部が枯死する。

市内水稲防除のお知らせ

●地上防除基準日(雨天の場合翌日に実施)と対象品種

- 7月29日(土) コシヒカリ、キヌヒカリ
- 8月 5日(土) 日本晴、秋の詩、滋賀羽二重糯

○稲作栽培の安定と品質向上のため、市内水田全域を対象に、飛散の少ない粒剤による防除と、農業振興地域の一部では無人ヘリによる防除を実施します。水田に隣接する住家には戸別にチラシで案内いたします。なお、集落によって実施日が異なる場合がございますのでご留意下さい。無人ヘリ防除の進捗状況につきましてはホームページ(<http://ja-ritto.jp/>)にてご確認下さい。



栗東市病害虫防除協議会

野菜づくり

今月は
秋冬野菜の
定植準備!



暑い日が続き、畑の野菜もうなだれ気味ですが、そろそろ秋冬野菜へ向けての準備を始める時期です。今回は、秋冬野菜の定植準備についてお話をします。

■品目の選定

☆連作障害を避けましょう！
まず、品目の選定ですが、夏野菜にはナス科（ナス、トマト、ピーマン、シシトウなど）が多いので、これらの後作に相性の良い品目を選びましょう。
ナス科は連作を嫌いますので、ナス科の後に同じナス科の植物（ジャガイモなど）を定植するのは避けましょう。ダイコンや白菜、キャベツやブロッコリーなどはアブラナ科ですのでナス科の後にも安心して定植できます。夏野菜後の品目選定が重要なポイントです。

■圃場の整理

夏野菜に使用した支柱やネット類などの資材を除き、株を引き上げます。マルチなどもはがして根も残さないように抜きましよう。マルチの破片などを残すと、次の作物の根を傷める場合があります。

相性の良い○ 後作の野菜	前作の野菜	相性の悪い× 後作の野菜
キャベツ、ブロッコリー、アスパラ	トマト (ナス科)	ナス、キュウリ、ピーマン、パプリカ、トマト
カボチャ、とうもろこし	ナス (ナス科)	ナス、ピーマン、パプリカ、トマト
とうもろこし、玉ねぎ	キュウリ (ワリ科)	大根、ニンジン
エンドウ、枝豆、わけぎ	大根 (アブラナ科)	スイカ、キュウリ、ゴボウ
キャベツ、トマト	玉ねぎ (ユリ科)	キャベツ、エンドウ
白菜	ニンジン (セリ科)	トマト、キュウリ
トマト、白菜、ブロッコリー	とうもろこし (イネ科)	ニンジン、大根

夏野菜の栽培期間中に病害虫の被害が発生した圃場では、引き続き秋冬野菜に被害を及ぼさないように気をつけま

■病害虫対策

水はけが悪いと、初期の生育不良や土壌障害の発生を助長します。特に定植後は台風の影響が多くなるため、圃場の冠水しやすくなるため、あらかじめ圃場の外周に溝を切り、高畝を作っておきましよう。湿害対策をしておきましょう。

■圃場の準備

また、取り除いた葉や茎、根などは畑に残しておく病気の発生源にもなりまので、畑の外に出して処分ましよう。

■石灰資材の使用について

△石灰資材の使用について
作物によって、生育に適した土壌酸度に違いがあります。作付の前に、苦土石灰等の石灰資材を使用し、作物に適した土壌を作りましよう。

基本的には、何年も石灰を投入していかない畑では、石灰資材を投入して、土壌が酸性にかたよらないように注意しましよう。一方、作期の短い作物を栽培するたびに石灰を投入しているような圃場では、土壌がアルカリ性にかたよっていることがあるので石灰資材の投入を控えてみましよう。
△有機物の施用について
土づくりのため、よく熟した有機物を施しておきましよう。堆肥の過剰施用や未熟な有機物の投入は、病害虫の発生を助長まので注意して下さい。

今月のレシピ



カボチャのヨーグルトサラダ

カボチャの甘みを生かしたまろやかなサラダ

★材料 (4人分)

カボチャ	1/4 個 (300g)	A	プレーンヨーグルト(無糖)	150g
干しぶどう	30g		マヨネーズ	大さじ 1/2
クルミ(空煎りしたもの)	10g		砂糖	小さじ 2
塩	ハチミツ			

★作り方

- ①カボチャは種とわたを除き、大きめの一口大に切る。鍋にカボチャとひたひたの水、塩少々を入れて7分でゆでる。火が通ったら、水を捨てて粉ふきにし、あら熱を取る。
- ②ボウルに A を合わせて1のカボチャを和える。
- ③カボチャのボウルに干しぶどうと刻んだクルミを加えて軽く混ぜ、冷蔵庫に冷やしておく。
- ④器に③を盛り、好みでハチミツを適量かける。
*砂糖は、カボチャの甘みによってかげんする。

点線部で切り取って毎月の営農情報ページをファイルに綴じることができます。