

営農だより 野菜版 3号

JAふじ伊豆御殿場営農経済センター
2025年（令和7年）5月20日発行

例年、東海地方は6月6日頃に梅雨入りとなりますが、去年は例年よりも一週間ほど早い5月29日の梅雨入りとなりました。本年はまだ東海地方の梅雨入りは発表されていませんが、例年よりも早まる可能性もあるため、**早めの排水対策**を行いましょう！！病害虫も広がりやすくなりますので、早めの対策を行いましょう。

鍬やスコップ、管理機を使い、明渠をつくりましょう！！

【防除例】※毒劇物の為、購入する際には認印を持参して下さい。

主要野菜	主要病害虫	防除薬剤
トマト	疫病	リドミルゴールドMZ
ナス	灰色かび病	シグナムWDG
	テントウムシダマシ	コテツフロアブル※
ネギ	さび病、べと病	アミスター20フロアブル

ジャガイモの管理・収穫

～雨天や雨上がりに収穫すると腐りやすいので、晴天が続いて土が乾いている時に掘り上げましょう！！～

1. 排水対策

土寄せと同時に、排水用の溝をしっかりと作りましょう！！

ポイント：ただ溝を切るだけではなく、水がしっかりと抜けるように溝を切る。

疫病 ※多湿条件で発生しやすい病気

- ・健全部と罹病部の境に白色霜状のカビが生じる。
- ・壊死病斑周囲には淡緑～緑色の変色帯が見られる。

2. 防除

薬剤名	対象病害	希釈倍率	1a当り使用液量	使用回数	収穫前
プロポーズ顆粒水和剤	疫病、夏疫病	750～1,000倍	10～30L	5回以内	7日前まで

3. 収穫

ジャガイモの収穫時期は、葉の7～8割が黄色くなって枯れてきた頃で、イモの表面が固くなってから土壌が乾燥しているときに収穫します。春作では、出芽後80～100日で収穫できますが、**葉が枯れた頃の試し掘りをおすすめします**。茎を束ねて根元をしっかりと持ち、少しずつ引き抜くとスムーズに収穫できます。

4. 貯蔵 ※土壌水分が多いと貯蔵中に腐りやすくなります。

収穫したジャガイモは、土がついた状態で半日ほど天日で干して乾燥させ、表面が十分乾いたら、光の当たらない涼しい場所で貯蔵して下さい。

タマネギの管理・収穫

～収穫適期を過ぎると外皮にシミができたり、球割れを引き起こしたりするので注意しましょう！！～

1. 防除

収穫前の最後の防除です。必ず散布を行い品質の良いタマネギを収穫しましょう。タマネギは収穫後、貯蔵中に病気を発病し、腐敗が進む事がありますので、灰色腐敗病等の防除が重要です。

【防除例】

散布時期	薬剤名	対象病害
5月中～下旬	リドミルゴールドMZ	べと病、白色疫病
収穫直前	ファンタジスタ顆粒水和剤	灰色かび病、灰色腐敗病

- ・タマネギは水を弾く為、必ず**展着剤<ミックスパワー>**と混用し散布しましょう。
- ・降雨や強風後は、葉や茎を観察するよう心がけましょう。
- ・病害発生株は、発見次第抜き取り、ほ場の外へ除去して下さい。

【防除例】

薬剤名	倍率	1a当り使用量	使用回数	収穫前
リドミルゴールドMZ	500～1,000倍	10～30L	3回以内	7日前まで
ファンタジスタ顆粒水和剤	2,000～4,000倍	10～20L	5回以内	前日まで
ミックスパワー(展着剤)	5～10ml／散布液10L			

2. 収穫

葉の倒伏はタマネギの収穫サインです。全体の約8割の茎が倒伏したら収穫適期です。**乾燥した状態で収穫しないと腐りやすくなる為、必ず晴天日に収穫して下さい。**

3. 貯蔵

余分な水分を飛ばすために天日で1～3日干します。その後、葉つきのまま数株ずつ束ねて、雨の当たらない**風通しの良い場所**につるすか、茎を切って網袋や穴が大きいコンテナなどに入れて、**風通しの良い場所**で保管しましょう。

ニンニクの収穫・貯蔵

～土が湿っている時に収穫すると保存中に傷みやすいので、晴天が続いた時に収穫しましょう！！～

1. 収 穫

北駿地域のニンニク収穫は6月上旬頃です。但し、早生や極早生のような品種の場合、収穫の時期はもっと早くなります。植え付けた時期や生育具合、春以降の気候で収穫の適期が前後する事があります。

【収穫目安】

- ① 株全体をみて葉が**30～50%黄変**し、球の盤茎部とりん片の尻部がほぼ水平になった時期に収穫します。マルチ栽培では、球の肥大が早いため、茎葉の黄変が進まなくても裂球が見られます。随時試し掘りをして確認しましょう。
- ② **収穫が遅れると**裂球の発生が多くなり、光沢・品質が悪くなるので注意しましょう。

2. 収穫方法

- ① **晴天が、2～3日続いた日**に行う。

- ② 地上部を草刈機等で刈り取り、マルチ栽培の場合マルチをはいで収穫します。根元をしっかりとって引き抜きます。抜けない場合は土を少し掘ります。

- ③ 乾燥を棒がけでする場合、茎葉を1/3程残します。その他の乾燥方法の場合茎を10cm付けて、根を切り取ります。

3. 乾燥方法【自然乾燥】

収穫したニンニクを**風通しの良い**軒下などに並べるか、吊るして陰干しします。風通しが悪い所ではムシで腐敗したりカビが発生したりするので注意。

また、乾燥中に直射日光に当たるとりん片が緑化し、商品性がなくなります。乾燥にかかる日数は30～50日で乾燥前の重量比70%で仕上がりとなります。

4. 調整・貯蔵方法

- ① **調整**：茎を1.5cm以内に切断し、表皮を1～2枚はいで根を完全に除去し、ネット等に入れ出荷します。
- ② **貯蔵**：風通しが良く、涼しいところで貯蔵する。農家保管で萌芽や発根を抑えられるのは10月位まで。それ以降は冷蔵庫で保管し、2月まで出荷可能です。

キュウリの管理

～病害虫が増えてきます。早期発見、早期防除を心掛け、病害虫を抑制しましょう！！～

1. 摘葉・摘果

老化した葉は順次摘み取り、うどんこ病やべと病に激しく犯された葉は早めに摘み取りましょう。不良果は早めに摘果して樹勢を維持します。

- 【目的】 ・風通しや採光を良くする。
・管理作業をしやすくする。・病気の蔓延防止。

- 【注意】 ※一斉に摘葉をしない。**1日に2～3枚以下/株**

2. 追 肥

収穫が続いている間は、なり疲れを防ぐために**2週間に1回**のペースで追肥を行いましょう！！（**燐加安s550**（園芸化成）を2～3kg/1a）

3. 灌 水

乾燥が続く場合、水やりは1回で十分に行いましょう！

目安：**3ℓ/株**（2～3日間隔）

4. 防 除

雨降りや多湿条件では、べと病、褐斑病、つる枯れ病、炭そ病などが発生し、乾燥条件では、うどんこ病やダニ類が発生しやすくなります。**アブラムシはウイルス病を媒介するので要注意です。**いずれの病虫害も発生したら薬剤による**早期防除が肝心**です。その時は葉の裏にもよくかかるようにしましょう！！

【防除例】 ※毒劇物の為、購入するには認印を持参して下さい。

薬剤名	対象病名	希釈倍率	1a当り使用液量	使用回数	収穫前
プロポーズ顆粒水和剤	べと病 うどんこ病	1,000～ 1,500倍	10～30L	3回以内	前日まで
サンヨール	べと病 うどんこ病	500倍	10～30L	3回以内	前日まで
モスピラン顆粒水和剤※	ウリハムシ アブラムシ	4,000倍	10～30L	3回以内	前日まで
アディオン乳剤	ウリハムシ アブラムシ	2,000～ 3,000倍	10～30L	3回以内	前日まで

5. 収 穫

朝夕の涼しい時間帯に収穫するのがポイントです。**収穫の適期は開花後7～10日、果実の長さが約20cm程度**です。収穫が遅れてしまうと果実があっという間に肥大します。そうすると、樹勢が急激に弱まり、他の果実の結実が悪くなります。こまめに収穫することが大切です！！