

ダイコンを作る場合でも、収穫の時期に春・夏・秋・冬の四つがあり、地域用途・技術によって選ばれる品種が異なりますので注意してください。

● 種まきの時期
JAの各店舗に置いてある種の袋には「どの時期に」、「どの地域で」、「どんな品種を」、「どのまき方」に栽培するか等が詳しく書かれていますので、よく読んでから品種を選びましょう。

● 品種選び
病気に強い品種、暑さ寒さに強い品種は家庭菜園に取り入れやすいと思います。栽培時期にあった品種を選ぶことが特に大切です。

● 作付けの年間計画について
限られた面積の中で栽培する種類が多くなり、どの野菜をどの場所で栽培するか、また、どう組み合わせるか、栽培計画に留意しなければなりません。時期、季節ごとに種類を決め、連作にならないよう1年の限を置いた後、再度栽培するように輪作等を上手に行いましょう。

野菜



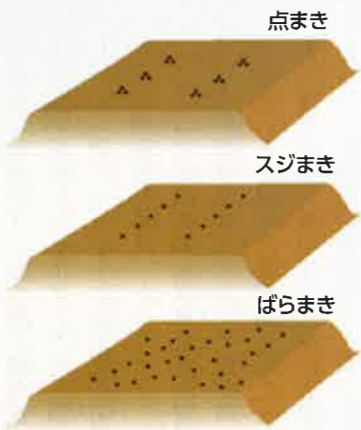
● 基本的な種まきの方法
畑に種を直まきする場合、「点まき」「スジまき」「ばらまき」という方法があります(図1)。

◎「点まき」は、うね幅と株間を決めて一直線あるいは細い帯状に種をまく方法で、ニンジン、ホウレンソウ等で行います。

◎「ばらまき」は、土の表面にばらばらとまんべんなく種をまく方法で、細かい砂と混ぜ合わせて行います。

● 覆土
種まきのあとに、種の大きさの2〜5倍くらいの土をかけます。しかし、種によっては発芽に光が必要なものもありますので、種袋の裏に書いてある説明に従いましょう。

覆土は、点まきやスジまきの場合、すくわきの土をかけて手で押さえたりにして、ある程度土を鎮圧しておきます。



(図1)

● 発芽
種をまいてもなかなか芽が出ず、土をほじくってみたら、やっと種が殻を破って芽を出し始めたところということがあります。種をまいて3〜4日で生えそろうもの(コカブ・ハツカダイコンなど)や、一週間近くかかるもの(パセリ、アスパラガス、ミツバなど)もあります。

これは、品種固有の性質によるもので仕方ないことですが、早くまきすぎたり、土をかけすぎたり、またいたあと強い雨にうたれたりすると、発芽が遅れたり不ぞろいになったりします。

シーズン	種をまく月	品 種	
早春	3~4月	キュウリ トマト ピーマン ナス ダイコン(夏ダイコン) コカブ(初夏までにまけるものを選ぶ) ホウレンソウ エダマメ レタス	
		地ばいキュウリ サラダナ カボチャ トウモロコシ キャベツ(品種に注意)	
初夏	5~6月	セロリ オクラ	
夏	6~7月	ニンジン キャベツ(品種に注意) メキャベツ レタス(品種に注意) ダイコン ブロッコリー	
		コカブ(品種に注意) ホウレンソウ サラダナ	
盛夏 初秋	7~8月	ダイコン(秋ダイコン) ハツカダイコン タマネギ ハクサイ(品種に注意) ホウレンソウ(品種に注意)	
	8~9月	ダイコン(冬ダイコン) コカブ(品種に注意) タマネギ ネギ ハクサイ(品種に注意) ホウレンソウ(品種に注意)	
初秋 晩秋	9月	レタス セロリ コカブ ホウレンソウ レタス(品種に注意) サラダナ	
		10月	エンドウ ソラマメ
		10月~11月	みず菜 小松菜 シュンギク かい割れダイコン
周年			

平成28年度米 高品質米コンテスト結果

ふれあい4月号で、平成28年度米高品質米コンテストの募集をしていましたが、その結果を報告いたします。審査基準により、平成28年度米の高品質なお米として表彰いたしました。

【審査基準】

- ◆応募頂いたサンプルから、食味計を使用し、タンパク含量・水分含量・アミロース含量等の食味値を分析
- ◆穀粒判別機による整粒歩合・品質を測定し、農産物検査官による外観審査を行い、食味と外観品質を総合的に審査。



水稲



最優秀賞				優秀賞		
部門	支店	地域	品種	部門	支店	地域
JA 米コシヒカリの部	山東	天満	コシヒカリ	JA 米コシヒカリの部	山東	間田
特裁コシヒカリの部	長浜北	新庄寺町	コシヒカリ		米原	梅ヶ原
その他品種の部	近江	新庄	秋の詩		長浜南	勝町

※特裁コシヒカリの部・その他品種の部の優秀賞につきましては、応募点数・分析結果の関係上、該当なしとさせていただきます。

高品質米生産に向けて

平成28年度米より整粒80%以上、食味値80点以上のコシヒカリをプレミアム88として、区分して集荷・販売を行っています。プレミアム88の生産には、整粒向上と食味向上を両立させることが重要となります。食味計スコアが高くて穀粒計の整粒が低下しているサンプルがあり、整粒と食味の両立を図ることが重要です。高品質・良食味米の生産については、平成29年度 水稲・麦・大豆 栽培手引きに掲載しておりますのでご覧いただき、高品質米生産に向けお取り組み下さい。

目標 **プレミアム88** (JAレーク伊吹)

低減しましょう

JA 米 コシヒカリの部	食味計分析値				穀粒計分析値								
	水分	タンパク	アミロース	スコア	整粒	胴割	乳白	基部未熟	腹白未熟	青未熟	他未熟	その他	
最優秀賞	14.1	7.2	18.2	83.0	78.3	5.0	1.6	2.5	0.4	0.4	11.3	0.5	
優秀賞平均	14.6	7.1	17.6	83.7	75.9	6.7	2.2	3.2	0.6	0.4	9.5	1.6	
平均値	山東統括管内	13.6	7.5	18.4	80.1	71.1	7.3	2.7	3.6	0.7	1.6	11.4	1.7
	米原統括管内	14.2	7.1	17.7	86.4	57.7	12.1	4.5	10.1	1.5	0.3	11.2	2.7
	長浜統括管内	14.6	7.0	17.8	85.6	65.7	9.1	3.0	8.0	1.2	0.4	11.2	1.4

整粒・食味の両立

- 整粒を向上させる
- +
- 食味を向上させる

受賞者の声

受賞者の栽培ポイント	高品質米への効果
圃場の土質に合った窒素量の肥料を入れている。(肥料をやりすぎない)	タンパク含量の低減による食味向上。
除草剤散布後は、草を生やさないように、こまめに水管理をした。	雑草が多発すると稲の生育を抑制した、ノビエなどの雑草が多発すると斑点米の発生が多くなる。
中干しを早めにし出穂期前後3週間は、湛水管理を行った。	適期中干しにより、過剰分げつが抑制され、適正粒数となることから、整粒歩合が向上する。出穂前後の常時湛水により心白・腹白粒・除青未熟粒・胴割粒が低減する。
出穂期前に葉色を確認し、葉色が落ちていたら肥料を散布。	登熟期の栄養状態を維持し、未熟粒の発生を抑制し整粒歩合が向上する。
乾燥を15%で一旦とめ、仕上げ乾燥を行う。	2段階乾燥により、胴割れ防止と水分ムラを是正する。