

出向く営農レポート

東郷地域 定番野菜とともに、珍しい野菜にも挑戦中!



東郷地域担当
加古 創太

東郷町で様々な野菜を栽培している近藤浩司さんの圃場へ出向き、学校給食やイトーヨーカ堂に出荷を依頼しているダイコンとカーボロネロの生育状況を確認しました。



カーボロネロはイタリア野菜で別名「黒キャベツ」と呼ばれており、結球するのではなく、次々に伸びる縮れた葉を順次収穫していきます。
冬の寒さに強く、11月から4月頃まで収穫することが出来ます。近藤さんのカーボロネロは産直所やイトーヨーカ堂に定期的に出荷を行っています。

「葉の縁が褐変しているのを見てほしい」との相談を受け確認すると、黒腐病が発生しており、これ以上広がらないように防除を提案しました。
黒腐病は低温期にアブラナ科がかりやすい病気で葉の縁にV字に褐変した病斑が特徴です。

黒腐病の防除

Z ポルドー水和剤 500倍

※カーボロネロは野菜類と非結球アブラナ科葉菜類に登録のある農薬しか使用できません。



ダイコンは昨年9月の種まき後に雨が降らず、生育が悪かったため3回播種を行いました。その甲斐あって、順調に生育し、1月には学校給食へ100kgのダイコンを出荷していただきました。



またスーパー等になかなか出回ることのない珍しい野菜「子持ち高菜」を栽培しており、収量が安定したら、イトーヨーカ堂への出荷を依頼しました。
ピリッとした蕾(わき芽)を食べる野菜で近藤さんのおすすめの食べ方は天ぷらです。