

出向く宮農レポート

～ 学校給食出荷強化プロジェクト ～



南部宮農センター東郷事務所
上田 萌

タマネギ

東郷地区では4月下旬からタマネギの収穫・納品を行います。3月に注意していたのは、べと病の発生です。べと病は気温が15℃前後で植物体の表面に水滴がしやすい気象条件で感染しやすくなります。初期症状としては淡黄色の小さな斑点が見られ、病気が進行すると病斑が拡大して大きな黄褐色の円形になり広がっていきます。農薬を使用して予防する場合は、Zボルドーおよびダコニール1000等を散布します。今回巡回した圃場では発症は見られませんでした。もし病気が発生した場合は、アミスター20フロアブル・プロポーズ顆粒水和剤等の使用をおすすめします。しかし、基本的には天気や気温を確認しながら、予防のための農薬散布を推奨します。

今後は4月から7月まで生産者5人で給食センターに毎月1tずつ出荷していきます。なお、東郷地区では有機JASの認証を取得し取り組む生産者もいます。



生産者の松田さん



松田さんの圃場



キャベツ



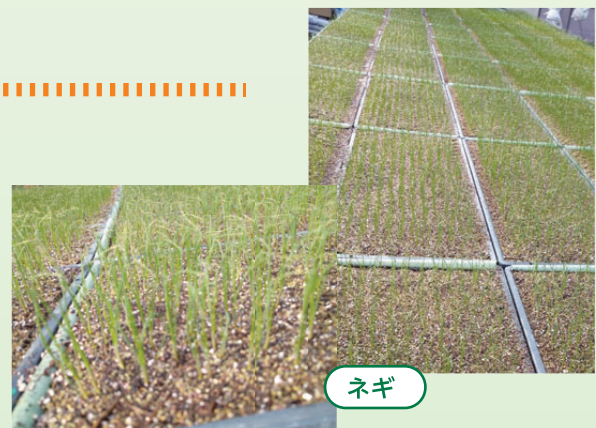
ナズナ

一回目の試験調査が終わりました。調査項目は葉色・株幅・葉数です。品種によって葉色に差があり、龍月という品種では葉色が濃い傾向にありました。株幅は特に差はありませんでしたが、黒マルチを敷いてある圃場の葉数が多い傾向が見られました。

またアブラムシが発生している圃場があり、アディオン乳剤を散布するよう指導しました。アブラムシは圃場周囲の雑草から飛来することが多く、今回はナズナから見つかりました。吸汁害により、葉が変色、萎縮するほか、排出物にすす病が発生したり、ウイルスを媒介してモザイク病を発症させるなどの被害をもたらすので注意が必要です。

ネギ

ネギは生産者4人でチェーンポット10トレー栽培をしていく予定です。給食センターからは、油性マジックペンより大きく、太ければ太いほど取り扱いがしやすいとの意見をいただきました。また、ネギの青い部分は栄養価が高く給食に使いたいですが手間がかかるため、多くは取り扱えないとのことでした。そこで、5月に配布する白ネギは太く、白い部分の長さが30cmになるように栽培指導を行っていきます。



ネギ