

# 出向く宮農レポート

～品質向上を目指して～



伊藤 日菜

今年度、尾張旭産直友の会では作物研究として「サボイキャベツ」の栽培に取り組んでいます。

サボイキャベツとはちりめんキャベツとも呼ばれるフランス発祥のキャベツで、縮れた形状が特徴です。一般的なキャベツと比較すると水分量が少なく、また繊維が固く細かいため、生で食べるとザクザクとした食感が楽しめますが、煮崩れしにくいいためロールキャベツやポトフなどの煮込み料理に最適な野菜です。

今年度は、産直会員17人が取組み、今回そのうちの1人である立松純子さんの圃場へ出向き、生育状況の確認をしました。



現在サボイキャベツは収穫期を迎え、1玉2kg近くの立派なキャベツに成長しています。

立松さんは数年前に一度栽培したことがあり、その際外葉が大きく広がってしまったため株間を広くとって苗を植付けました。今年の9月、10月は愛知県の日平均気温が非常に高く、アブラナ科野菜の葉を加害するアオムシは例年以上に活発でした。苗の定植後は雑草や病害虫との闘いで、日々野菜の成長を見守りながら定期的な消毒を行いました。

立松さんには環境に影響が少なく使用回数の制限がないBT剤(微生物農薬)であるゼンターリ顆粒水和剤と、抵抗性獲得害虫および高幼齢害虫に対して効果的なブロフレアSCを組み合わせ使用していただきました。特にブロフレアSCは浸透性および残効性、低温でも安定した効果がありキャベツや白菜といった秋冬野菜栽培の害虫防除におすすめな一剤です。

## キャベツのアオムシ対策

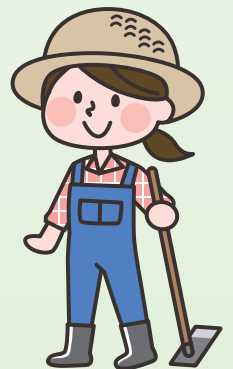
### ゼンターリ顆粒水和剤

- 希釈倍数: 1000～2000倍
- 使用量: 100～300L/10a
- 使用時期: 発生初期  
(但し、収穫前日まで)



### ブロフレアSC

- 希釈倍数: 2000～4000倍
- 使用量: 100～300L/10a
- 使用時期: 収穫前日まで  
(3回以内)



立松さんを含め各生産者のサボイキャベツは尾張旭グリーンセンターへ1月末頃まで出荷されます。少し変わった風貌の新鮮なサボイキャベツをぜひお試しください。