

【基礎講座】

気象

十一月には冬型の北風が吹き始めぐつと寒くなります。神石郡では冬期の寒気が厳しかったため、早目に農作業の収穫作業をすませ、冬期間中は屋内などで貯蔵するようにしましょう。また、水田や畑の土づくり作業も、寒気が厳しくなる前に終わらせるようにしましょう。

【今月の作付け】

種まき：ほうれんそう、こまつな、しゅんぎくなど
 つのハウス栽培
 苗植え：いちご、たまねぎ、ねぎなど

◆雑穀

《大豆の収穫》

白大豆、青大豆、黒大豆など大豆の収穫作業を行う時期です。葉が完全に落葉し、荚の中で大豆がカラカラと音が



するころが収穫適期となります。黒大豆は成熟期が遅いため、葉が黄変し落葉が始まった後、葉をすべてかき取りし、て成熟を早めましょう。

収穫作業は午前10時頃までの英が湿つた午後に、脱粒作業は晴天の午後の英がよく乾いている時に行います。さらに、子実水分が一四・五〜一五％になるように仕上げ乾燥し、被害粒など屑粒を除去しましょう。

《そばの収穫》

そばは遅れるほど脱粒による減収割合が大きくなるので、大豆より少し早い時期の大霜が降りる前に収穫作業を行います。

◆野菜

《秋野菜の収穫》

子実のうち黒粒化したものが七〇〜八〇％の時が、そばの収穫適期といわれています。収穫作業は脱粒を防ぐため、早朝の露のあるうちにを行います。

根菜類や葉菜類など秋野菜の収穫最盛期となります。大根などの根菜類は抜いてみて根の先端近くまで肥大したものを、はくさい、キャベツなど葉菜類は結球を押さえてみて結球が硬くなったものを収穫します。結球や肥大が進んだものから、順番に収穫して出荷したり漬物加工などに利用しましょう。

はくさいなどで結球がやや遅れ、結球がバラけているものは、ワラやひもでハチマキをしておくと結球がかたく縮まります。

《野菜の漬物加工》

漬物は、野菜の内部まで塩水を浸透させることで出来あがりです。いかに早く生きている細胞を死滅させ、塩水を細胞内部まで浸透させるかが

ポイントになります。

菌切れの良いおいしい漬物づくりのポイントとしては、取り遅れた過熱になった原料を使わないこと、塩をできるだけ早く均一に野菜内部に浸透させることです。

《ほうれんそうの寒じめ栽培》

ほうれんそうは冬の寒さにあたることで、糖度やビタミンCが増加し、おいしくなります。暖地産の素直に成長したもので、見てくれは悪くても「寒じめほうれんそう」がおいしいと言われています。

畑に残った小さいほうれんそうもこれから大事に管理し、冬期の貴重な緑黄色野菜として利用しましょう。そのためは、バオバオなどベタがけ資材を上手に利用してください。

◆花き

《枝物類》

寒くなりましたので、露地で栽培できる品目は少なくありませんが、枝物類には正月用の季節需要があります。シキミ類などの常緑の葉物、ユキ

ヤナギなどの紅葉の枝物、南天や万両などの実物、いろいろな枝物類を出荷してみましよう。

また、二月ごろに出荷する枝物のふかし栽培の材料は、落葉が終わる今の時期に集めて保管しておきましょう。ふかしの時期になったら、暖かい所で水揚げしますと早春の枝物として出荷できます。

◆果樹

《果実の貯蔵方法》

りんごは、収穫後できるだけ早く急に冷却し、温度〇℃、湿度九〇〜九五％の状態での長期保存が可能です。

キウイフルーツは、霜がおりる前に収穫を完了し、ポリエチレン袋等で密封状態にし、温度一〇℃以下（二〇℃以上では追熟が始まる）、湿度九五〜一〇〇％の状態です。温度が五〜六℃では、三〜四か月の保存が可能です。

保存中も時々果実の状態をチェックし、腐敗果が生じたら早めに取り除いてください。