

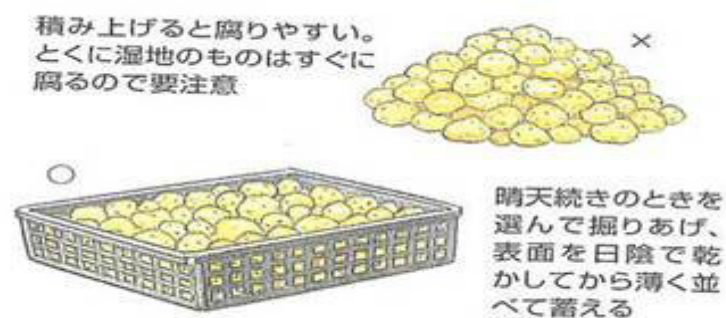
6月上旬

バレイショ・タマネギの収穫・貯蔵

バレイショ・タマネギは料理に年間利用される野菜で家庭菜園の内では作り易いので誰でもが作ります。

しかし、丹誠込めて育てたが長期間貯蔵できず腐らせてしまうことが多いです。長期間腐敗させず貯蔵するためには、掘取り時期・畑の状態・貯蔵方法が重要です。

バレイショは茎葉が黄色になってから、天気がよく、土が乾いている日に収穫する。掘り取ったイモは、外皮が乾く程度まで畑においてから直射光線の当たらない場所で薄く広げて乾かす。表面が濡れたまま積み上げると腐り易く、直射光線にあたると緑化するのでできるだけ光りの当たらない涼しい場所で薄く広げて貯蔵する。



タマネギは地上部が8割ぐらい倒伏したときが収穫適期です。バレイショと同じく天気のよい日に抜き取り2～3日畑で乾かし、5株ずつくらい小さい株と大きい株にわけ葉を束ねて風通しのよい日陰に吊し貯蔵する。吊す場所のない時は茎葉を切除して網かご・網袋等の通気性のよい容器に入れ風通しのよい場所に貯蔵する。小さい株と大きい株を分けて貯蔵するのは大きい株の方が腐りやすいので混合していると腐敗が伝搬していきます。また、大きい株から利用すれば腐敗が少なくてすみます。



6月中旬

ゴマ作りにチャレンジ

ゴマは、血液中のコレステロールを低下させる働きを持つ、リノール酸を多く含んでいることもあって、人気食品の1つとなっています。また、「日照りゴマ」といわれるように、生育中は、高温で、日照の多い天候を好み、干ばつに対する抵抗性が強いと言われています。土地を選ぶことは少ないが極端な酸性土は向かない。その他はどのような土地でもよく耕土深く排水のよいところがよい。連作すると「忌地」が現れて生育が悪く収量も少なくなる。また、立ち枯れ病も出やすい。

気温が月平均24℃あれば3～4ヵ月で収穫の出来る生育期間の短い作物です。また、種の播く期間（5月～6月下旬）も長いことから、他の夏作物に失敗したときや輪作として作るにも便利な作物です。

作り方はあらかじめ石灰を1㎡当たり100g施し、耕し、土を細かくし、畝幅60～75cmの畝を作る。肥料は燐酸の効果が高く、とくに「ようりん」を元肥に1㎡当たり100g、化成肥料20～30gを元肥と追肥に施すとよい。畦の中心に播き幅12～15cmの平らな播きすじを切り、種をすじ蒔きする。種は細かいので3～5mm程度の覆土をし、その上を平鋤で丁寧に押さえる。発芽後は間引きが重要な作業で密集しすぎると茎葉が軟弱になり、倒伏し易くなり、花付き悪くなります。生育につれて間引きを繰り返し最終には15～20cmの千鳥に1本立てとする。この場合、早く播くものは、生育が旺盛であるから、やや広くてもよいが、遅まきのは草丈も低いので株間も狭く、株数の増加で増収するようにする。環境がよければ、生育も進すみ成熟も揃うが、条件が悪いときは、下の莢が熟しても、上の方がまだ花が咲いている状態になる。このようなときは、草丈の4分の3程度を残し先を摘み取るようにすると上の莢も早く熟し比較的斉一に熟する。収穫は下葉が枯れ、殻が応変し、2～3個裂け始めてきたところに根元から刈り取り、1週間ほど追熟させる。



6月下旬

パプリカ（カラーピーマン）の1～2番花は摘み取る

パプリカを栽培されている方は、そろそろ果実が大きくなってきていると思います。栽培はふつうのピーマンに準じますが、完熟して発色するまでには長い日数（盛夏でも開花から40～50日）を要するので、ふつうのピーマンよりも栽培はかなり難しくなります。

支柱立て

大型果の品種は枝折れしやすいので、支柱立てを念入りにします。

摘果

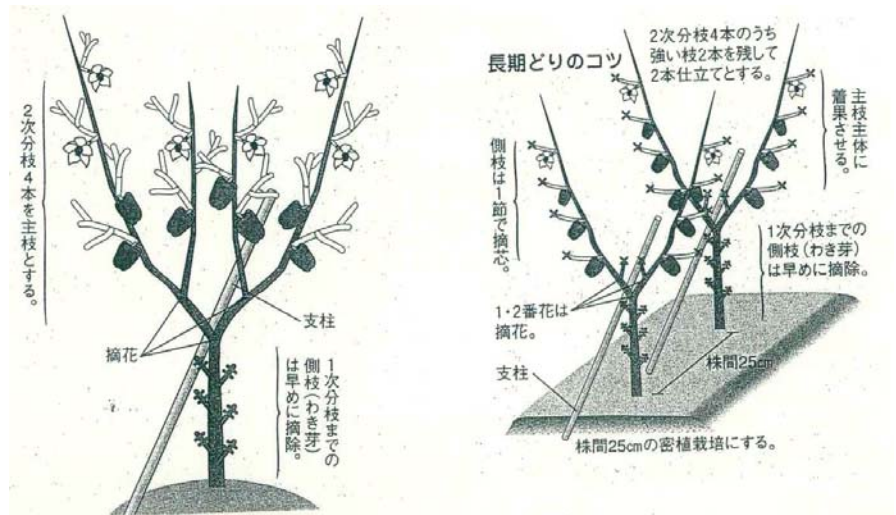
- 1～2番花は樹作りのために、摘果します。
- 3番花も草勢が弱めなら、緑色のまま収穫します。

追肥

追肥は、最初に着果させた果実が肥大しはじめたら追肥をはじめます。以後15～20日おきに追肥をします。（肥切れさせないこと）

整枝・誘引

一次分枝までの側枝は取り除き、2次分枝4本を主枝とし、肥大が進につれ、果実の重みで枝が折れないよう、枝吊りを早めに行います。



敷きわら・灌水

草勢維持と高温乾燥による尻腐れ果防止のため、梅雨明け後、敷きわらをしてこまめに灌水をします。

収穫

早めに収穫したほうが、次の果実が大きくなりやすいのと、樹が弱りません。完熟果が甘くて美味しいのは、赤、黄、オレンジ色、ほかにも茶、黒、紫、白があります。

