



園芸

Point

適期の収穫と適切な貯蔵で、 美味しい野菜を作りましょう！

今月
営
ポイ



秋田地区営農センター 村上 史帆

秋から冬にかけては、葉物や根菜類が美味しい季節になります。収穫適期を逃さないように注意してください。収穫後も適切な保存・貯蔵を行いましょ。

キャベツ

1玉の重さは1.2~1.5kgを目安として、硬くなりすぎないうちに収穫を行ってください。玉の揃いが悪い場合は、随時収穫適期に達したものを収穫してください。収穫期を過ぎると裂球しやすい品種もあるため注意しましょう。

キャベツについては、病気にかかった植物残渣で越冬越夏する病原体が多いため、収穫後は茎葉を圃場に残さないように気を付けてください。

ハクサイ

球のしまり具合を見ながら、熟度の進んだものから収穫を行ってください。収穫は晴天日に露が乾いてから行いましょう。収穫後は風通しの良い場所で乾かしてから冷暗所で保管します。

ハクサイについてもキャベツと同様に、収穫後の植物残渣を圃場に残さないように注意してください。

ダイコン

収穫時期の目安として、用途や品種特有の大きさ、形状になったら収穫を行ってください。収穫は気温があまり上がらない時間帯に行い、できるだけ早くていねいに洗浄をして、涼しい場所で十分に風乾を行いましょう。

防除

●キャベツ

薬剤名	使用時期	使用回数	希釈倍率	適用害虫
ダントツ水溶剤	収穫3日前	2	2000~4000倍	アオムシ、コナガ、アブラムシ類
アフーム乳剤	収穫前日	3	1000~2000倍	アオムシ、コナガ、ヨトウムシ
フェニックス顆粒水和剤	収穫前日	3	2000~4000倍	アオムシ、コナガ、ヨトウムシ、ウワバ類

●ダイコン

薬剤名	使用時期	使用回数	希釈倍率	適用害虫
コテツフロアブル	収穫14日前	2	2000倍	アオムシ、コナガ
スタークル顆粒水溶剤	収穫7日前	2	1000~3000倍	キスジノミハムシ、アブラムシ類
プレバソンフロアブル5	収穫前日	3	2000倍	アオムシ、コナガ、ヨトウムシ