

5 収穫・出荷調整

- ・草丈が20 cm以上になったら、株元から収穫する。
- ・双葉や傷んだ葉、外側の葉は取り除く。
- ・根部は、株元から約5 mmに切り揃える。
- ・1袋あたりの重量は、250 g。余目を入れて、260 g以上とする。
- ・1箱当たり20袋を縦詰めする。(1箱5 kg)



③水で洗い水気を切る



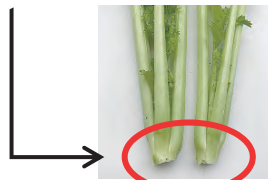
④袋詰めし、出荷箱に縦詰めする



①収穫し納屋へ運ぶ



②葉の表裏を確認して、選別し、根部を切り揃える



【 出荷規格（参考）：JA金沢中央 】

等級	階級区分	葉茎の長さ	1袋の重量
秀	大	25cm以上 ~ 30cm未満	250 g ただし余目5%を入れて 正味260 g以上とする
	小	20cm以上 ~ 25cm未満	

ポイント

- 収穫は、午前中に行いましょう。
- 収穫・出荷調整には、包丁やナイフ、鎌を使用しましょう。はさみを使用すると、切り口が潰れ腐敗しやすくなります。
- 鮮度を保つため、出荷箱には「縦」にして詰めましょう。



6 採種（種とり）

【種とり前の管理】

・ 3月中旬頃、親株を選抜する。

【防鳥対策】

・ 5月上旬に、「まひわ」（すずめより小さく全体的にやわらかな黄色の渡り鳥）の食害防止のため、寒冷紗で被覆する。



4月上旬から開花



防鳥対策

ポイント

- 選抜のポイント
 - ・ 葉の切れ込みが深い
 - ・ 葉にとげがある
 - ・ 葉脈が赤い



② 寒冷紗の上から踏み、莢から種を外す



莢が茶色になり、種が少し弾ける頃が目安



③ ふるいにかけて、不純物を除き、種を保管する。



① 枝ごと切り取り、寒冷紗にくるみ、風通しのよい屋内で乾燥させる

【種とり】

・ 6月上旬〜中旬頃、枝ごと切り取り、寒冷紗にくるみ、風通しのよい屋内で約2週間乾燥させる。
・ 種を取り出し、保管する。

ポイント

- 貯蔵条件が良ければ、2～3年保存が可能です。（適切な貯蔵条件：温度5℃＋湿度40%）
家庭の場合、密閉容器にシリカゲルを入れ、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。
- 採取した種をその年に使い切る場合は、布袋に入れクーラーボックスでの保存も可能です。



7 病害虫防除

【防除】

- ・ 日頃の管理、収穫と併せて生育状態や病害虫の発生状況を観察し、病害虫の早期発見と初期防除に努める。
- ・ 病害虫は、年によって発生 の程度に差はあるが繰り返し発生するので、発生時期や防除実績を日誌等に記録し、翌年以降の防除の参考とする。
- ・ 農薬の使用にあたっては、最新情報を入力するとともに、必ずラベルの記載内容を確認して使用する。
- ・ 農薬に関する最新情報は、「農林水産省 農薬コーナー」を参照。
- ・ 「野菜類」や、「非結球あぶらな科葉菜類」の登録がある農薬を使用する。

ポイント

- 連作障害（根こぶ病等）が発生するため、一度栽培した圃場では少なくとも1年以上は栽培しないようにしましょう。
- 白さび病は、降雨や多湿状態が続くと発生しやすくなります。速やかに薬剤防除を行いましょ う。また、密植や窒素過多でも発生を助長するので、株間を十分にあげ、窒素成分の施用量に注意しましょ う。

【主な病害虫】

病害虫名	主な症状等
根こぶ病	<ul style="list-style-type: none"> ・ 晴天の日中は、萎凋するが朝夕には回復する ・ 健全株と比較して生育が劣る ・ 根に大小の「こぶ」ができる
白さび病	<ul style="list-style-type: none"> ・ 葉の裏側に白色で不規則に膨れた小さな斑点が生じる ・ 葉の表側は、淡緑色の小斑点が多数生じる 
コナガ等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 網目状の多数の穴があく（コナガ） ・ 葉脈を残し、食害する（ハスモンヨトウ・アオムシ） 
アブラムシ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 葉の裏側に多数寄生する ・ 多発すると葉が萎縮する

加賀野菜「ニ塚からしな」栽培マニュアル

発行 平成30年3月

発行元 金沢市

監修 海道 順一(農の匠)

編集 金沢市農業センター

金沢市下安原町東1477

電話 (076)249-2744

FAX (076)249-4470

