

農作物生産情報 (令和2年10月)

気象 (令和2年9月17日 仙台管区気象台発表 東北地方1か月予報より)

向こう1か月の気温は高く、期間の前半はかなり高くなる可能性があります。
向こう1か月の降水量は、日本海側でほぼ平年並みでしょう。
向こう1か月の日照時間は平年並みか少ない見込みです。

水稲

稲わらを土づくりなどに活用しよう！

1 稲わらの有効利用

わら焼きの煙は、地域住民の健康に悪影響を与えたり、交通の妨げになるなど問題となっています。稲わらは貴重な有機物資源であるので、焼かずに堆肥やすき込み、りんご・野菜の敷きわら、家畜の飼料等に有効活用しましょう。

<すき込みの注意点>

- (1) 稲わらは、すき込む時期が早いほど腐熟が進むので、秋すき込みを基本に、稲刈り後、できるだけ早めに行う。腐熟促進のため、すき込み前に石灰窒素(20kg/10a)や微生物資材等の腐熟促進資材を散布する。プラウ耕が最適であるが、ロータリー耕の場合は粗めに耕起する。
- (2) やむを得ず春にすき込む場合は、秋に腐熟促進資材を散布しておく。

2 排水対策

コンバインの走行跡やくぼ地等に滞水するような水田では、翌春の耕起を容易にするため、溝切りを行い排水を良くする。

日本一健康な土づくり運動展開中

稲わらは焼かずに有効活用しましょう！！

秋の農作業安全運動展開中 8月15日～10月31日

- 慣れた作業でも油断せず、注意して行いましょう。
- 必ず、作業の合間に十分な休憩を取りましょう。
- 自分の体力、注意力を過信しすぎず、無理のない作業を行いましょう。
- 家族に作業場所を伝え、携帯電話を持ちましょう。
- 家族や周りの人など、地域全体で注意を呼びかけましょう。

畑 作

◆ 大 豆 ◆

収穫は、適正水分で行おう！

1 収穫前の管理

- (1) 雑草や青立株は汚損粒の原因となるので、収穫する前に抜き取る。
- (2) 排水対策として、明きよを施工する。

2 収 穫

- (1) 収穫は、完全に落葉し、莢が褐色に変化し、莢内で子実がカラカラ音がする頃が目安である。
- (2) 刈取時の水分
 - ・子実水分20%以下（爪を立てると少し跡が残る程度）
 - ・茎葉水分50%以下（爪でこすっても表皮が剥けない程度、手でポキッと折れる）
- (3) 降雨後は、茎や莢が十分乾燥したことを確認してから作業を行う。
- (4) コンバイン収穫時、土のかみ込みによる汚損粒が発生しないよう注意する。

3 乾燥・調製

- (1) 子実水分は15%以下に調製する。
- (2) 紫斑病、マメシンクイガの被害粒を除去する。

◆ 小 麦 ◆

適正な管理で、越冬前の生育量を確保しよう！

1 湿害対策

明きよの施工などでほ場の排水対策を徹底し、湿害による枯死を防ぐ。

2 雪腐病防除

11月中旬（根雪約4週間前）から根雪直前の期間で、作業の容易な時期に、散布後速やかに薬剤が乾くような条件で防除する。

3 麦踏み

- (1) 早播きや高温などにより葉茎が伸びすぎた場合や、凍霜害の恐れがある場合には、トラクタの車輪又はローラー等で踏圧作業を行う。
- (2) 時期は10月下旬～11月中旬、あるいは茎立ち前の3月下旬～4月上旬とする。
- (3) ほ場が多湿の場合は、湿害が助長されるので行わない。

りんご

適期収穫で、味がのったおいしいりんごを収穫しよう！

ふじの肥大（県生育観測ほ：板柳町五幾形）は、9月21日現在、横径8.3cm（平年8.1cm、平年比102%）と平年を上回っている。

1 中・晩生種の着色手入れ

- (1) ジョナゴールドの葉摘み・つる回しは、有袋で10月5日、無袋で10月10日頃をめぐりに終える。
- (2) ふじの葉摘み・つる回しは、有袋、無袋とも10月25日頃をめぐりに終えるよう、計画的に作業を進める。
- (3) 葉摘みは、始めは果実に密着する葉を摘む程度にとどめ、その後数回に分けて果実に日陰をつくる葉を摘み取る。着色だけを考え早くから強く葉を摘みすぎると、鮮やかな色が着かないばかりか、味(糖度)を低下させるので注意する。
- (4) 支柱の手直しや枝の吊上げなどを随時行い、果実に十分日光が当たるようにする。

2 中・晩生種の収穫

- (1) 収穫時期は、着色だけで判断せず、地色の抜け具合や糖度・食味等も併せて判断する。特に、着色系統や反射資材を用いている場合は、食味を必ず確認する。
- (2) 黄色系品種（トキ、シナノゴールド等）は「りんご黄色品種青森県標準カラーチャート」等を活用し、食味を確認しながらすぐりもぎを行い、適期収穫に努める。
- (3) 収穫後は、速やかに冷蔵施設への搬入や出荷を行う。

3 黒星病対策

菌密度を下げるため葉摘みした葉はかき集め、埋却やすき込みなど適正に処分する。また、二次伸長した葉に病斑が見られた場合は、二次伸長部分を切り取り処分する。

4 被害果の除去

黒星病やモモシンクイガなどによる被害果を流通させないため、着色手入れや収穫、山選果の際に選別を徹底して行う。

5 果実疫病（おそ疫病）対策

- (1) 降雨時の収穫は避け、やむを得ず収穫する場合は、果実に泥を付着させないように次のことに注意する。
ア りんご箱やかごを直接地面に置かない。
イ 泥の付いた手袋などをしてきたままで果実を扱わない。
- (2) 落果や収穫時に落とした果実を収穫果に混入させない。
- (3) 収穫果を長く野積みすると感染の危険が増すので、速やかに貯蔵庫に移す。

6 風害防止対策

- (1) 台風などの気象情報に注意するとともに、防風網や支柱などを再度点検し、補強や取替えを行う。
- (2) 幹や主枝などに空洞が生じている場合や、太い枝や若い樹の幹が腐らん病の被害を受けている場合は支柱で支え、縄などで結束する。
- (3) 幼木は倒伏しやすいので支柱を立てて結束する。

7 鳥害防止対策

ムクドリ（サクラドリ）、ヒヨドリ、カラスなどの被害が大きいところでは、防鳥網（網目35mm以下）を使用する。

はしごからの転落事故が増えています。
はしごに上がる前にぐらつかないよう、しっかり固定しましょう！

ぶどう

着色、糖度を確認して適期に収穫しよう！

1 収穫（スチューベン及びシャインマスカット）

- (1) 十分に着色し、糖度が18度以上になったものから順次収穫する。
- (2) 収穫は、朝夕の果実温度の低い時間に行う。
- (3) 降雨があった直後は完熟果でも糖度が低下し、輸送中の腐敗も多くなるので、なるべく晴天時に収穫する。

2 貯蔵

- (1) スチューベン
 - ア 果実の果軸が太く、果房全体が引締まり、果粒に張りのあるものを貯蔵する。
 - イ 病害虫の被害が大きい果実は避ける。また裂果粒、腐敗粒等は取り除く。
 - ウ 冷蔵庫への入庫はできるだけ速やかに行う。
 - エ 普通冷蔵では温度0℃、湿度95%で約60日、CA貯蔵では酸素3～7%、二酸化炭素1～3%で約90日の貯蔵が可能である。
 - オ 脱粒はエチレンにより促進されるので、りんごなどのエチレン生成量の多い果実と一緒に貯蔵は避ける。
 - カ 腐敗は灰色かび病菌によるものが多く、これを防ぐため、貯蔵温度を0℃付近に保持するとともに、貯蔵中でも被害果を随時取り除く。
- (2) シャインマスカット
 - ア 果実袋をはぎ、病害虫の被害の大きい果房を点検する。長期貯蔵向けには裂果粒、腐敗粒等は必ず取り除き、再び果実袋をかける。
 - イ 穂軸は斜めに切断し、長さは貯蔵コンテナへの収納を妨げない程度とする。
 - ウ 水道水を満たしたプラスチック容器（容量28ml）を穂軸に約2cm差し込む。
 - エ 清潔な貯蔵コンテナに緩衝資材を敷き、その上に果房を静置する。
 - オ 静置の際は、穂軸の切り口が常に水中にあるようにするため、プラスチック容器は底部をやや上向きに配置する。

カ 普通冷蔵庫で貯蔵し、温度は0.5℃程度（凍結しない範囲でなるべく0℃付近で管理）、湿度は90～95%程度とする。

キ 運搬、荷造り等は脱粒等を避けるため、丁寧に取り扱う。

ク 冷蔵庫への入庫はできるだけ早く行う。

ケ 出庫後は果粒の軟化や穂軸の萎凋、灰色かび病が発生しやすいため、速やかに低温で流通させる。



プラスチック容器の装着



貯蔵コンテナによる保管

3 施肥（基肥）

収穫後速やかに、下表を目安に施肥する。

成木10アール当たり年間の標準施肥量

区 分	窒 素	リン酸	カ リ	備 考
地力の高い園地 (沖積、火山灰土の深い園地)	10.5～ 12kg	7～8kg	7～8kg	年間標準施肥量の 70～80%
地力の低い園地 (砂れき質の沖積、火山灰土)	9	6	6	年間標準施肥量の 60%
(参考：年間標準施肥量)	(15)	(10)	(10)	

野菜

トマト等のハウス後作の野菜のは種は、計画的に行おう！

◆アスパラ菜（オータムポエム）◆

1 ほ場準備

- (1) トマトなど野菜の後作の場合は無肥料とし、ハウスに新規で作付けする場合、下表を目安に基肥施用する。

(100坪当たり：成分量)

窒素	リン酸	カリ
5 kg	6～7 kg	5 kg

- (2) 根こぶ病の発生を防ぐため、アブラナ科作物の連作を避ける。
(3) 栽植様式は、下表を目安に行い、地温確保のためマルチを張る。

(cm、本/100坪)

うね幅	条間	条	株間	栽植本数	備考
180	35	3	35	1,500	
(通路含む)			30	1,800	9月下旬以降のは種

- (4) ほ場が乾いている場合は、数日前に十分かん水しておく。

2 は種と育苗、定植

- (1) 直播栽培では、1穴3粒まきとし、本葉2枚頃に間引きして1本とする。
(2) 移植栽培では、育苗日数20日～25日程度、本葉3～4枚頃が定植の適期である。
老化苗は生育不良となるため、定植が遅れないようにする。苗は深植えしない。

3 定植後の管理

- (1) 生育初期は徒長しやすいので、本葉5枚頃までは昼夜ともハウスを開放する。
(2) 定植後茎が立ち、主茎長が5～10cmくらいになったら、大きい葉を5～6枚残して摘心を行う。摘心が遅れると、側枝の生育が遅れたり細くなる。

◆ほうれんそう◆

1 作型

は種期	収穫期
10月上旬	11月中旬
11月上旬	2月下旬

2 ほ場準備

- (1) トマトなど野菜の後作の場合は無肥料とし、ハウスに新規で作付けする場合や土壌のECが0.6未満の場合は、下表を目安に基肥施用する。

(100坪当たり：成分量)

窒素	リン酸	カリ
6～7 kg	4～5 kg	5～6 kg

(2) 適正土壌 pHは6.3～7.0で、酸性土壌を嫌うため、は種2週間前には石灰資材で土壌改良を行う。

(3) 栽植様式は、下表を目安に行う。

(cm、本/100坪)

うね幅	条間	条	株間	栽植本数
130(通路含む)	12	8	6	34,000

3 は種

は種前にロータリー耕を行い、土の表面が乾かないうちには種する。

※ 表面が乾いているときは、必ずかん水後には種する。

(は種後のかん水は、土が締まり発芽不良となりやすい。)

◆こまつな◆

1 作型

は種期	収穫期
10月下旬	12月下旬
11月中旬	2月下旬

2 ほ場準備

(1) トマトなど野菜の後作の場合は無肥料とし、ハウスに新規で作付けする場合は、下表を目安に基肥施用する。

(100坪当たり：成分量)

窒素	リン酸	カリ
3～4 kg	4～5 kg	3～4 kg

(2) 栽植様式は、下表を目安に行う。

(cm、本/100坪)

うね幅	条間	条	株間	栽植本数
130(通路含む)	15	7	5	35,900

※ は種は、ほうれんそうを参照とする

農薬の適正使用と隣接農地への飛散防止に十分気をつけましょう

○使い残した農薬などは、河川等へ絶対捨てない。

○農薬を使用する場合には、必ず最新の「農薬登録情報」を確認しましょう。

○農薬は鍵のかかる専用の場所に保管し、管理を徹底しましょう。

花 き

ハウスの保温効率を高め、適正温度を確保しよう！

ハウスの二重被覆などにより保温効率を高め、細かな温度管理で燃料の節約に努め、循環ファン等を設置して施設内の温度ムラを減らす。

◆キ ク◆

1 今後の作業

- (1) 「神馬」の11～12月出荷の作型では、消灯前から温度を少しずつ上げ、消灯後は夜温15℃以下にならないように管理し、開花を揃える。
- (2) 来年の作付に向けて親株を準備する場合は、病虫害の被害がない健全な株を選び、10月下旬までにハウス内に伏せ込む。
- (3) ヤガ類、アブラムシ類の発生に引き続き注意する。また、白さび病が発生しやすい時期なので、ハウスの換気や薬剤散布等により予防に努める。

◆トルコギキョウ◆

1 今後の作業

- (1) 収穫後は速やかに片付けを行い、後作に葉物を作付けするなどして除塩や連作障害対策に努める。
- (2) 越冬作型に向けた育苗は、15℃を目安に管理する。また、計画的に準備を行い、10月下旬頃までに定植する。

2 病虫害防除

上記キク参照。

◆りんどう◆

1 越冬前の管理

茎葉が枯れるまでは定期的な病虫害防除を行う。

2 越冬前の管理

- (1) 茎葉が完全に枯れたら刈取り、ほ場外へ搬出する。
- (2) 融雪水が停滞しないように、排水路を整備する。
- (3) 浮き上がっている株には土やバーク堆肥等をかぶせる。
- (4) フラワーネットは地上部まで下げ、防風網は支柱にまとめるか片付ける。