

農作物生産情報

(令和7年10月)

気 象

(令和7年9月25日 仙台管区气象台発表 東北地方1か月予報より)

向こう1か月は、天気は数日の周期で変わり、気温の高い状態が続く。

平均気温は高い確率70%で、期間の前半は気温がかなり高くなる見込みである。

降水量は、少ない確率40%である。

日照時間は、多い確率40%である。

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る。稲わらは貴重な有機物資源であるため、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する。

<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い時期に、耕起深5～7cm程度の浅起こしですき込む。

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。

(2) やむを得ず春にすき込む場合は、秋に石灰窒素や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。

畑 作

◆大豆◆

収穫は、適正水分で行おう！

1 収穫前の管理

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 収 穫

- (1) 成熟期は、完全に落葉し、莢が褐色に変化し、莢内で子実がカラカラと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）
 - ・茎水分 50%以下（爪でこすっても表皮が剥げない程度、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は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 月中旬から下旬に、速やかに薬剤が乾くような気象条件下で散布する。

3 麦踏み

- (1) 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。
- (2) 早播きや高温などにより茎葉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。
- (3) ほ場が多湿の場合は、生育が阻害されるので行わない。

りんご

適期収穫で、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8.4cmと平年よりやや大きい（平年比101％）。

1 中・晩生種の着色手入れ

※残暑が厳しい場合には、着色手入れを控えめに行う。

- (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日頃までに終える。
- (2) ふじの葉摘み・つる回しは、有袋、無袋とも10月25日頃までに終えるよう、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、鮮明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

※HP「農なび青森」や農協からの熟度調査結果等を積極的に収集する。

- (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（ぐんま名月、シナノゴールド等）は「標準カラーチャート」等を活用し、食味を確認して、適期収穫する。
- (3) 収穫後は、速やかに冷蔵施設への搬入や出荷を行う。

3 果実疫病（おそ疫病）対策

- (1) 反射シートを片づける際には、土を飛散させないようにし、りんご樹にかけて干さない。収穫用のかごや箱の土は、あらかじめ洗い落としておく。
- (2) 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たままで果実を扱わない。
- (3) 落果や収穫時に落とした果実を収穫果に混入させない。
- (4) 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。

4 腐らん病対策

収穫時につる折れ、つる抜けとして残ったつるから病原菌が侵入するので、つるが果台に残らないように丁寧に収穫する。つるが残った場合は必ず果台から取り除く。

また、残っている被害枝は感染源となるため、切除を徹底する。

5 病虫害被害果の除去

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、山選果は十分に明るい場所で行い、病虫害被害果の選別を徹底して行う。

◇モモシンクイガの被害果◇

((地独) 青森県産業技術センターりんご研究所提供)



食入されると滴が出る



滴は白く乾燥して、しばらくの間は、果皮上に残る



脱出痕 (左) と潜入(果皮近くを食い荒らした)痕 (右)

選果時のポイント

- ・ 食入されやすい果実の下半分は、重点的に確認する
- ・ 脱出痕は赤道部に多い
- ・ がくの近くやつる元は見つけにくいので、注意する

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 大雨に対する事後対策

水に浸かった果実は区別して収穫する。

8 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。

特産果樹

◆ぶどう◆

着色、糖度を確認して適期に収穫しよう！

スチューベン収穫始（県生育観測ほ：鶴田町境）は、9月15日で平年より11日早い。

1 収穫（スチューベン及びシャインマスカット）

- (1) 果皮色を確認し、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。

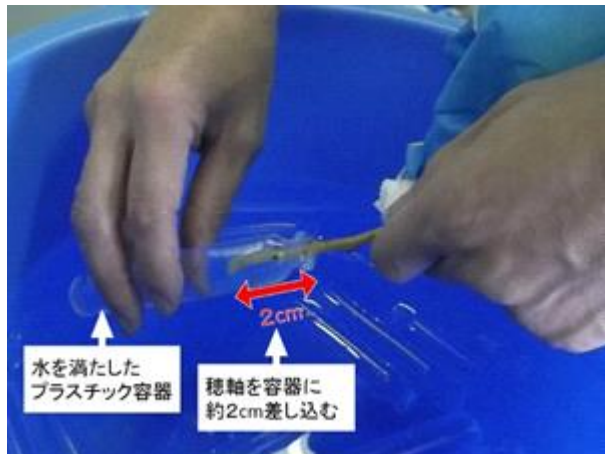
2 貯蔵

(1) スチューベン

- ア 果梗が太く、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 病虫害の被害が大きい果房は貯蔵を避ける。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、果房を点検する。病虫害の被害の大きい果房は貯蔵を避け、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。



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。なお、施肥量は自園地の樹勢を確認し、加減する。

◇10 アール当たり年間の標準施肥量

(1) 成木（5年生～）

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)	9kg	6kg	6kg	年間標準施肥量の 60%
(参考：年間標準施肥量)	(15kg)	(10kg)	(10kg)	

(2) 3～4年生

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)	7～8kg	4.2～4.8kg	4.2～4.8kg	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)	6kg	3.6kg	3.6kg	年間標準施肥量の 60%
(参考：年間標準施肥量)	(10kg)	(6kg)	(6kg)	

(3) ～2年生

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)	0～4kg	0～2.4kg	0～2.4kg	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)	0～3kg	0～1.8kg	0～1.8kg	年間標準施肥量の 60%
(参考：年間標準施肥量)	(0～5kg)	(0～3kg)	(0～3kg)	

野 菜

ハウス後作の野菜のは種は、計画的に行おう！

気温が高めの予報のため、温度管理や虫害の発生に注意する。

◆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
6～7kg	4～5kg	5～6kg

- (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 は種

- (1) は種前にロータリー耕を行い、土の表面が乾かないうちは種する。

※ 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。)

- (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	株数
130 (通路含む)	12	8	6	34,000

◆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

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
3～4kg	4～5kg	3～4kg

3 は種

(cm、本/100 坪)

うね幅	条間	条	株間	株数
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

花 き

ハウスの保温効率を高め、適正温度を確保しよう！

◆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、病害虫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。

2 病害虫防除

ヤガ類、アザミウマ類、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、ハウスの換気や定期的な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、後作に薬物を作付けするなどして塩類集積や連作障害の防止に努める。
- (2) 越冬栽培用の育苗は、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 病害虫防除

上記キク参照。

日本一健康な土づくり運動展開中

稲わらは焼かずに、健康な土づくりや肥料コストの低減などに有効活用しましょう！！

秋の農作業安全運動展開中 9月1日～10月31日

- 急がず、焦らず、安全な農作業を！
- 脚立作業は、安定した場所にしっかり固定し、天板上での作業は行わず、脚立から身を乗り出さないようにしましょう。
- 機械作業は、ほ場の出入り口などの段差や傾斜による転倒に注意するとともに、安全ベルト着用など、転落対策を徹底しましょう。
- 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。
- 1人での作業は避け、やむを得ず1人で行う場合には、家族に作業場所を伝え、携帯電話を持ちましょう。
- 万一の事故に備えて、労災保険や農機具共済などの保険に加入しましょう。

ツキノワグマ出没警報発令中！

- ツキノワグマ出没警報発令中です。
- 農作業は、1人での作業を避け、ラジオやクマよけスプレーを携帯するなど、人身被害の防止に努めましょう。