

《豆知識》

寒い日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。毎号、実のり新聞を楽しみに読んでくださり、ありがとうございます。今回は、いつもと趣を変えて、農業豆知識をご紹介します。

＜ブドウの着色不良＞

成熟期の気温が高いと、ブドウの着色が不良になりやすく、ピオーネなどの黒色品種では、十分着色しない赤熟れ果となり、安芸クインなどの赤色品種では、緑色に近い果実となります。

着色に影響を及ぼす要因としては、「気温」「日射」があります。また、ブドウの着色は成熟の結果であるので「着果過多」「窒素過多」「強樹勢」「低糖度」は着色不良につながります。

＜対策① 気温と着色適地＞

着色開始後8～21日目の気温が着色に大きな影響を及ぼします。この時期の平均最低気温が23度以上になると、着色は困難となります。しかし、圃場の気温を下げる有効な手段はないという地域では、逆に生育初期に保温し、熟期を最低3週間前進させることにより、比較的涼しい時期に着色させることが有効です。

＜対策② 着果量の軽減と環状はく皮＞

着果過多の樹に環状はく皮処理をしても効果は小さいですが、着果量の軽減を組み合わせると効果が上がり、糖度も高まります。最適着果量は栽培状況などにより異なりますが、1～3割程度軽減させ、環状はく皮を行うとよいでしょう。着果量を減らしても、葉は減らさないようにします。

☆環状はく皮の手順

- ・処理時期は満開後30～35日。主幹の樹皮を幅5mm位の幅で一周剥いで師管を切る。
- ・はく皮は内側の薄皮もきれいに取るように行い、はく皮部は幅の広いビニールテープで保護する。
- ・ビニールテープは1ヶ月経ったら取る
 - ※処理後は極端な乾燥を避け、適切な水やりを行う必要がある
 - ※コウモリガ、クビアカスカシバの被害に注意する。被害のある場所では殺虫剤の散布が必要である。
 - ※結果枝がエンピツより細い弱樹勢樹には、はく皮処理はしない



(参考資料：農業温暖化ネットより)

＜コンポストでふかふか堆肥作り＞

一世帯の家庭からゴミは、なんと約680kgも出るんです。その中でも約3割は野菜くずや食べ残しなどの「生ゴミ」が占めています。この生ゴミを減らすことで、なんと年間200kgもゴミを削減できます。そこで、生ゴミの削減に役立つのがコンポストです。コンポストとは、家庭のゴミを簡単に処理し、同時に堆肥にリサイクルできる容器のことです。

(作り方)

- 約30cm土を掘り、コンポストを10cmほど地中に埋め、固定する。日当たりや水はけのよい場所に設置する。
- 生ゴミ、乾燥した落ち葉、雑草等をよく水切りして入れ、その上に土をかぶせる。生ゴミなどの水分が多いと「発酵・分解」が遅くなったり、臭いが強く出ることがある。
- 半月に1回ほど、中身をかき回して空気を送り込む。堆肥化するには、中身の内容や状態によって異なるが、1～3カ月程度かかる
- 中身がいっぱいになったらコンポストを取り、堆肥化しているところから使う。堆肥化していない部分は、土やビニールをかぶせて堆肥化するまで寝かしておく。

＜ほかし肥料の作り方＞

最近、有機栽培等に欠かせない肥料として”ほかし肥料”が見直されています。一般に有機肥料は緩効性ですが、ほかし肥料は緩効性と速効性の両方の良いところを併せ持っています。

○原料選び

原料としてよく使われるのは、油かす、骨粉、米ぬか、鶏ふんなどです。チッソは油かす類を、リン酸は骨粉を中心に組み合わせることが多いようです。米ぬかには各種成分がバランスよく含まれ、微生物の繁殖を促進する効果に優れているため、発酵促進用として使用されます。有機質肥料にカリはあまり含まれていないので、不足分は草木灰や硫酸カリを補います。

その他に、有機質肥料とほぼ同量の山土や粘土資材などが必要です。こうした保肥力の強い土の入手が容易でない場合は、ベントナイト、ゼオライト、パーミキュライトなどを使います。

○作り方

基本的な混合例： 油かす20kg、鶏ふん10kg、魚粉10kg、骨粉10kg、米ぬか3kg、山土40kg、ゼオライト10kg

作る場所は屋内が良いのですが、屋外で作る場合は、雨に当たらないようにビニールシート等で覆います。屋内の場合は、コモやムシロで覆いをして乾燥を防ぎ、通気性を確保してください。積み込みは有機質肥料を薄い層にして重ね、水を加えながら土とよく混ぜ、切り返しを行います。

発酵時の水分は重要なポイントです。水分が多すぎると温度が上がらず腐った状態になり、悪臭が発生します。一方、水分が少なすぎると急速に高温となり、チッソが減少してしまいます。理想的な水分は50～55%で、目安は「握ると固まり、指でつつくとほぐれる程度」の状態です。

切り返しは、表面から深さ10cmの温度が50～55度になったときに行います。夏季で1昼夜、冬季で3昼夜おきが目安です。切り返すといったん温度が下がりますが、再び発酵により上昇します。これを3～5回行って発酵完了とします。切り返しをすべて終えたら、発酵を止めるために薄く広げて乾燥させ、袋に入れて保存します。