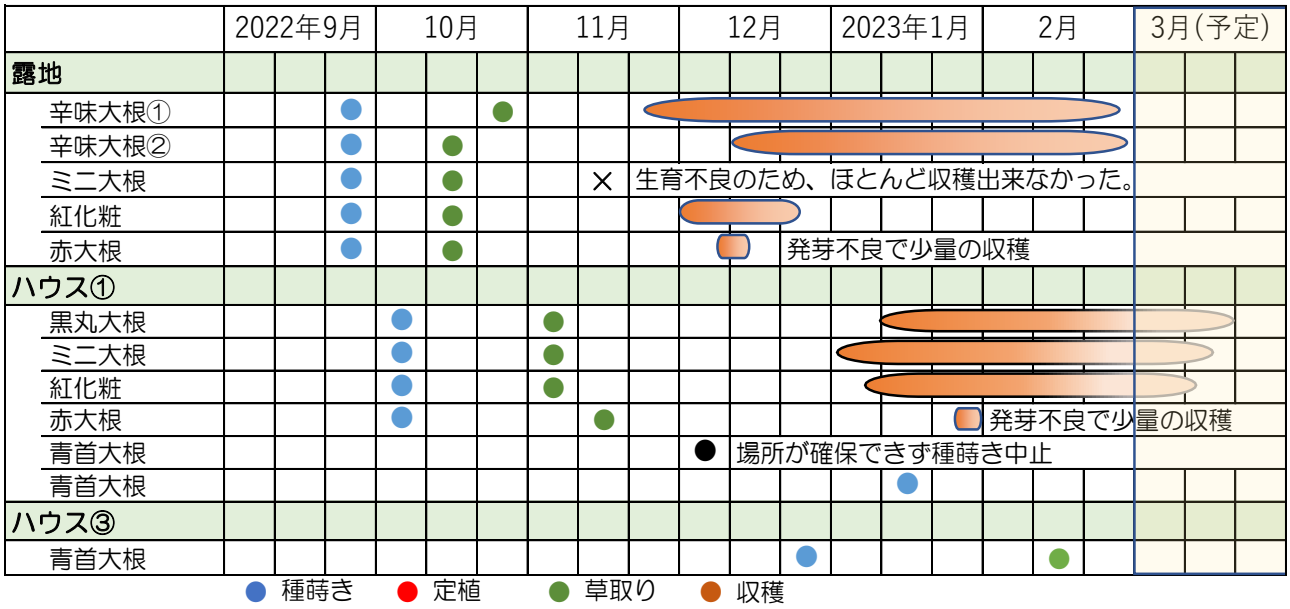
実はいつもつな渡り

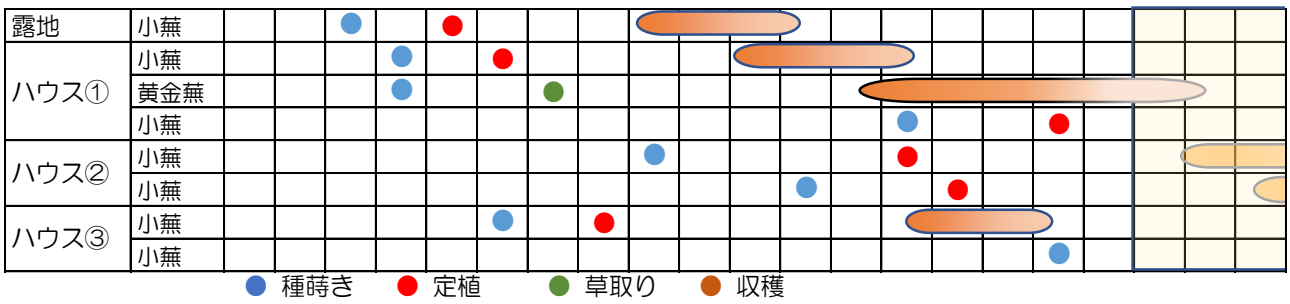
― 切れ目なく作っているはずが、２月の終わりから緊急事態に ―

一年を通じて野菜セットを出荷するために、常に 10 数種類の野菜が出荷できるよう作付けをしているのですが、種まきの失敗や、虫による予想外の食害で、今年の２月から野菜の種類が少なくなってきました。この冬の作付けはどうだったのか、大根と蕪について振り返ってみます。

大根



蕪類



大根と蕪は、冬の間継続して収穫できるように、青首大根、ミニ大根、赤大根、辛味大根など生育期間や味・色の違うものを、早いものは、９月中旬に露地の畑に、それ以降は 10 月～2 月にかけてハウスの中に 4～5 回に分けて種をまきます。

12 月ごろまでは、種まき時期が 1 週間違うと収穫開始が 3 週間くらい離れてしまいますが、年明けからは種まきの間が 2 週間あっても、収穫開始は 1 週間くらいの違いとなります。

このような計画を、ほうれん草や小松菜などの葉物野菜、チマサンチュなどのレタス類、キャベツなどについても作ります。しかし、種まきはできても、畑の状況によって苗の定植が遅れたり、小さい苗のうちに虫に食べられたりして、収穫にぽっかりと穴が開くことがあります。今年も２月収穫のほうれん草が虫食いで穴だらけになったり、４月から収穫予定だった青首大根がほぼ全滅になったりしています。こういった時には、ネギ類やゴボウ、貯蔵している里芋を使って野菜セットを作っています。

このところ、冬季でも虫による食害が目立ってきているような気がします。より良い野菜セットにするためには、ハウスの中での虫の発生を抑える方法を、見つけていく必要がありそうです。