

JA兵庫西産タマネギ・ジャガイモを収穫しました

当JAは、年間を通じて需要のあるタマネギとジャガイモの生産を拡大し、農業者の所得増大と、直売所「旬彩蔵」「野菜市」での周年販売による店舗活性化に努めています。

生産拡大は平成29年から本格的に取り組み、収穫用の大型機械を導入するなどして生産者の作業の省力化を図っています。

令和2年産は、管内の若手生産者や営農組織などを中心に栽培を提案し、タマネギは約23ヘクタール、ジャガイモは約5ヘクタールを作付け。病気の発生や梅雨の影響で作業に遅れがあったものの、例年通り収穫を終えることができました。収穫後は低温倉庫で貯蔵し、直売所の在庫状況を確認しながら店頭へ並び、年間を通じて安定した供給を図ります。

今後も、主力品目となる作物の選定と作付けを行い、管内産農産物のPRと地産地消の推進に取り組むことで、農業者のさらなる所得向上と農業生産の拡大を図ります。



農作業ひとくちメモ

真夏の暑さから作物を守ろう

夏の畑は、暑い日になると気温35℃以上、地温は40℃以上に上昇することもしばしばです。このような温度は多くの野菜にとって暑すぎるので、遮光などの対策をとるようにしましょう。

遮光には、ポリエチレン製の寒冷紗やよしずなどを高さ1mくらいのところで、側方を開放して風が流れるように張ります。短期間なら、べた掛け資材を直接かけるのも有効です。

また、猛暑で地温が上昇し、水分が一気に蒸発することで乾燥も進みます。果菜類などは地面に敷きわらや敷き草、白黒マルチを施して乾燥から守りましょう。乾燥が続く場合は、定期的なかん水が必要です。ただし、夏の水やり時にホースなどを使う場合、ホース内に残っている水は温水になっていることが多く、いきなり使うと植物を傷めてしまいます。温水を出し切ってから水をやるように心がけましょう。

