

加工用ハクサイを栽培しています

当JAは、米・麦・大豆などに代わる高収益作物のひとつとして、管内漬物業者向けのハクサイ栽培を推奨しています。今年度は、JA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、約2ヘクタールを作付けしました。

ハクサイは8月下旬から順次、加工に適した苗を定植。^{わば}早生・^{なかて}中生・^{おくて}晩生と収穫期の違う5品種を育て、11月末から2月末まで収穫が続きます。昨年の秋口は気温が高く、病虫害の発生も懸念されましたが、生育は概ね順調に進んでいます。そして収穫後は漬物業者に出荷し、皆さまのもとに届けられています。

露地野菜は天候に左右されがちですが、生産者は良質のハクサイを作るため、細心の注意を払って栽培に力を注いでいます。当JAはこれからも様々な支援や提案を通じ、農業者の所得増大と農業生産の拡大を図ります。



農作業ひとくちメモ

ビニールトンネルを活用するメリットは？

ビニールフィルムを使ったトンネル栽培は、少ない資材で保温効果が高く、冬でも霜や低温の心配なく農産物を育てることができるので、家庭菜園でもぜひ取り入れましょう。

トンネルの作り方は、

- ① 作付けする所に元肥を入れて畝をたて、種まきやマルチ張りを済ませておく。
- ② 支柱を等間隔に挿し、トンネル状の骨組みを作る。
- ③ ビニールフィルムを骨組みにかぶせ、両端の余ったビニールは土に埋めるか杭を打って結ぶなどして固定する（たるまず、ピンと張るように）。
- ④ 開閉できるよう、両側の裾をパッカー（支柱とビニールを挟み込んで固定する資材）で留めておく。パッカーは洗濯ばさみなどでも代用できます。

トンネルを作るときは、風のない日を選びましょう。また、設置後は日中の温度が上がりすぎないように、フィルムに穴をあけたり、裾を上げたりして換気することを忘れないようにしましょう。

